

Genießen à La Eckerts

Suppen & Vorspeisen

Freitag bis Dienstag 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr
an Sonn- und Feiertagen auch von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Rehkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen und Shiitake Pilzen
8,80 €

Pfifferlingcremesuppe

mit gebratenen Pfifferlingen
8,80 €

Bunte Blattsalate

mit sautierten Pfifferlingen und Baguette
16,80 €

Wildschinken

mit Pfifferling-Pfirsichsalat und Baguette
16,80 €

Gratinierter Ziegenkäse

mit marinierter Wassermelone, Wildkräutersalat und Baguette
13,80 €

Flammkuchen & Brotzeit

Montag, Dienstag, Freitag, Samstag: 14:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Sonn- und Feiertage: 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Leberkäs Carpaccio

mit Weißbierdressing, Rote-Zwiebel-Gewürzgurken-Chutney, Salat, Bauernbrot und Butter
15,20 €

Eggolsheimer Frischkäsetatzbälle

mit rosa Pfefferbeeren, Schnittlauch, Bauernbrot und Salat
15,80 €

Flammkuchen klassisch

mit Speck, Zwiebeln und Hartkäse, im Steinofen gebacken
14,20 €

Flammkuchen vegetarisch

mit Gemüse und Hartkäse, im Steinofen gebacken
14,20 €

ECKERTS Flammkuchen

Flammkuchen mit Avocadoschmand, Egerlingen, Frühlingslauch, Bruschettatomaten und

Hartkäse im Steinofen gebacken
18,20 €

Fleisch, Fisch & Vegan

Freitag bis Dienstag 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr
an Sonn- und Feiertagen auch von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Vegane Spaghetti
mit Haselnusssoße, gebratenen Pfifferlingen und geschmorten Zwetschgen
20,80 €

Pfifferlinge in Rahm
mit gebratenem Serviettenkloß und Salat
21,80 €

Geschmorte Schweinebäckchen
mit Rahmpfifferlingen und hausgemachten Nudeln
24,80 €

Rinderhüftsteak
mit Meerrettichbohnen, Kräuterbutter und Pommes frites
27,80 €

Gebratene Maishähnchenbrust
mit rotem Reissalat, Feta, Traube, Olive und Guacamole Dip
22,80 €

Rehbraten
mit Spitzkohl-Birnengemüse und Mohnspätzle
24,40 €

Steinbeißerfilet
mit Zucchini-gemüse, Kirschtomatenvinaigrette und knusprigen Kartoffelwürfeln
23,80 €

Freitag, Samstag, Sonntag ab 17:00 Uhr, Sonntag auch 12:00 Uhr – 14:00 Uhr
Poxdorfer Bauernente vom Geflügelzüchter Markus Werner aus Poxdorf, mit Rahmwirsing und Kartoffelklößen
25,70 €

Desserts & Eis

Montag, Dienstag, Freitag, Samstag: 14:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Sonn- und Feiertage: 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Stark und Süß
kleiner Nougat-Brownie mit ECKERTS Orangen-Vanillelikör und weißem Kaffee-Eis
8,60 €

Kürbismousse

mit Ingwer-Eis und marinierten Orangenfilets

8,80 €

Bayrisch Creme

mit Rotweinzwetschgen und Pralinen-Eis

8,80 €

ECKERTS Bierbecher

drei Kugeln ECKERTS Biereis, Biersirup, Sahne und Krokant

9,70 €

Fruchtbecher

mit Früchten, zwei Kugeln Joghurt-Himbeereis und Sahne

9,70 €

Teufelsbecher

Schokolade-, Schokolade-Chili- und Himbeereis mit Sahne und Himbeeren

10,20 €

Walberla Kirschbecher

Kirsch-, Schokolade- und Vanilleeis, mit Sahne, Kirschen und Schokoladenraspeln

10,20 €

Nussbecher

zwei Kugeln Haselnuss-, eine Kugel Schokoladeneis mit hausgemachtem ECKERTS Orangen-Vanille-Eierlikör, Sahne und knackigen Walnüssen

10,90 €

Milchshake

alle Geschmacksrichtungen der ECKERTS-Eissorten zur Auswahl mit je zwei Kugeln Eis und Sahne

9,30 €

Eiskaffee

Kaffee, zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

9,30 €

Eisschokolade

Trinkschokolade, zwei Kugeln Schokoladeneis und Sahne

9,30 €

Kugel ECKERTS Eis

natürlich hausgemacht

ECKERTS Biereis, Vanille, Stracciatella, Schokolade, Schokolade-Chili, Haselnuss, Himbeere, Joghurt-Himbeere, Erdbeere, Kirsch

je Kugel 2,20 €

Kuchen & Torten

Wir bieten Ihnen täglich eine Auswahl feiner Kuchen und Torten an. Wählen Sie Ihr Lieblingsstück aus unserer Kuchentheke aus – ob zum Frühstück, als süßer Mittagssnack, zum Nachmittagskaffee oder Abends als Abschluss eines vergnüglichen Abends im ECKERTS Wirtshaus.

Kurzfristige Änderungen der Speisekarte vorbehalten. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie an der Theke.

An Weihnachten und Silvester haben wir besondere Angebote anstelle dieser Karte.

[JETZT RESERVIEREN!](#)

Nudeln, Soßen, Kuchen und vieles mehr:
alles selbst gemacht!

[unsere hausgemachten Produkte](#)

[Frühstückskarte](#)

[Mittagskarte](#)

Fränkische Küche

Handwerklich und authentisch, aber nicht fancy

Unser Küchenteam interpretiert traditionelle Gerichte neu und bereitet vor allem regionale und saisonale Produkte frisch von Hand zu. Den Schwerpunkt legen wir auf die moderne, urbane Umsetzung der Fränkischen Gastlichkeit, mit allen Füßen fest auf fränkischem Boden.

Auf unserer [Abendkarte](#) lassen feine Suppen oder Salate, Flammkuchen aus dem Steinofen, oder Fleisch- und Fisch-Spezialitäten keine Wünsche offen. Und wenn dann noch Platz ist, lohnt sich ein Blick auf unsere Auswahl an selbstgebackenen Kuchen und Desserts!

Auch wenn wir gehobene Ansprüche an die Zutaten und die handwerkliche Zubereitung haben, bleiben wir doch gerne unserer Linie treu, denn wir sind schließlich kein Gourmettempel, sondern das ECKERTS Wirtshaus.

