

# Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Restaurant Ritter Jörg.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit in unserem Restaurant!

**Unser Motto „Franken geht fremd“** steht für stilvolles Ambiente, vereint mit der herzlichen Gastfreundlichkeit unserer Herkunft Italiens und der Genüsse aus Franken.

Freuen Sie sich auf unser abwechslungsreiches Speisenangebot und typische italienische und leckere fränkische Weinspezialitäten.

Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu und bitten deshalb um Ihr Verständnis, dass die Zubereitung eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt.

Unsere Servicemitarbeiter stehen Ihnen jederzeit für ein Catering zur Verfügung. Auch jede Art von Feierlichkeiten, Firmenveranstaltungen, Geburtstagen u.v.m. können in unserem Restaurant gefeiert werden.

Unsere Allergiker dürfen sich gerne an unseren Service wenden und nach unserer Allergiker-Karte fragen.

**Gerne können wir Ihnen folgende Kartenzahlungen im Restaurant anbieten:  
American Express, Visa, Mastercard, Maestro & V-Pay**

Ihr Ritter Jörg – Team  
by Gianni Mentolo

RESTAURANT  
Ritter Jörg



#ritterjoerg | [www.ritter-joerg.de](http://www.ritter-joerg.de)

# Vorspeisen



<b>Carpaccio vom fränkischen Weiderind</b> Hauchdünnes Rinderfilet mit frischem Parmesan & Rucola	14.90
<b>Vitello Tonnato</b> gegartes, zartes Kalbsfleisch mit feiner Kapern-Thunfischcreme	13.90
<b>Drei gegrillte Black Tiger Riesengarnelen</b> (ohne Kopf, 8/12) auf buntem leckeren Salat	12.90
<b>Antipasti misto della Casa</b> Klassische italienische Vorspeise, serviert nach Art des Hauses	11.90
<b>Vitello Tonnato auf „fränkisch“</b> gegartes, zartes Kalbsfleisch mit gebratenen Champignons und Honig-Senf-Dressing	10.50
<b>Gegrillter Ziegenkäse</b> mit gebratenen Champignons und Blattsalaten, verfeinert mit Honig & Walnüssen	9.70
<b>Bruschetta della Casa</b> knusprig geröstetes Ciabattabrot mit in extra nativem Olivenöl marinierten Tomaten	6.90
<b>Kleiner Vorspeisensalat im Hausdressing</b> mit Kresse und gerösteten Sonnenblumenkernen	5.50

# Suppen



<b>Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln</b> mit frischem Schnittlauch verfeinert	6.00
<b>Fränkische Silvanercremesuppe</b> mit Zimt-Croutons & Sahne verfeinert	5.90
<b>Crema di Pomodoro</b> Eine Suppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert durch aromatisches Basilikum	4.90

# Hauptgänge

## “typisch fränkisch”



### Zwiebelrostbraten vom Hirsch

an einer Portweinsauce, dazu Röstzwiebeln, Kartoffelklößen  
und kleinem Salat

25.90



### Zartes Filet vom Zander

an einer Rieslingsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat

19.50



### Kalbsrücken mit Parmaschinken

in Orangencremesauce

dazu in Butter & Salbei zart gebratene Rucola-Ricotta-Gnocchettis und kleinem Salat

16.90

### Fränkisches Schweine-„Schäufele“

(gibt´s nicht jeden Tag)

auf einer kräftigen Biersauce mit Kartoffelklößen und kleinem Salat

14.90

### Jägerschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons,  
dazu Pommes und kleinem Salat

13.90

### Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes und kleinem Salat

12.90

### Fränkische Bratwürste

mit Krautsalat und frischem fränkischen Schwarzbrot

9.90

# Hauptgänge

## “typisch italienisch”



### Tris di Pesce - Fischplatte

Variation aus gegrillten Edelfischen auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
24.50

**Salmone alla griglia** – zartes Filet vom Lachs  
an mediterranem Gemüse und kleinem Salat  
20.90



### Bistecca „Pizzaiola“ alla Mama

Rumpsteak gebraten mit Kapern, Oliven (g), Oregano und Knoblauch in cremiger Tomatensauce,  
dazu Spaghetti und kleinem Salat  
25.50

### Saltimbocca Romana

Parmaschinken (k) auf Kalbsrücken und Salbei in Weisweinsauce  
dazu hausgemachte Taglierini und kleinem Salat  
18.50



### Taglierini Scampi & Rucola

mit gebratenen Garnelen, Frühlingszwiebeln, frischen Tomaten und Rucola in hausgemachter Tomatensauce  
12.50

### Pasta Pecorino é Fichi

mit einer feinen Füllung aus Pecorinokäse & Feigen, nach Art des Hauses  
12.90

### Pasta Panzerotti

große Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella & Spinat, in Butter und Salbei-Sauce  
14.90

### Spaghetti Aglio e Olio e Gamberetti

mit gebratenen Garnelen und frischem Knoblauch in Olivenöl, dazu Chili und Petersilie  
11.90

# Pizzeria



Größe: 28er

Unser Pizzateig wird jeden Tag frisch aus frischer Hefe, reinem Wasser, feinem Mehl ein wenig Pflanzenöl & Salz hergestellt, bevor wir ihn dann mit vielen guten Zutaten belegen.

## Pizza Frutti di Mare

mit Meeresfrüchten, serviert nach Art des Hauses<sub>k,s</sub>

13.50

## Pizza Parma e Rucola

mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und frischen Parmesan<sub>k</sub>

11.90

## Pizza „Capricciosa“ – die Speziale

mit Tomaten, Käse, Salami, Peperoniwurst, Kochschinken, frischen Champignons, frischer Paprika und grünen Peperoni <sub>k, a, f,</sub>

11.00

## Pizza Verdure „für unsere Veggies“

mit Tomaten, Mozzarella, frischen gegrillten Gemüse und Rucola

10.90

## Pizza Mozzarella

mit Tomaten, Mozzarella und frischen Basilikum

7.90

Gerne dürfen Sie sich Ihre Pizza auch selbst zusammenstellen. Wir freuen uns auf Ihre Kreativität

## Überbackenes



### Cannelloni Ripieni di carne

mit feiner Hackfleisch-Füllung und frischen Tomaten und Käse überbacken

12.50

### Cannelloni Ricotta e Spinaci

mit feiner Baby-Blattspinat-Füllung und frischem Ricottakäse und Käse überbacken

11.50

## Vegan & Gesund



### Mediterrane Gemüse-Soja-Pfanne

mit Kartoffeln in einer fruchtigen Tomatensauce

14.90

### Tortellini „Verdura“

gefüllt mit herzhaftem Gemüse in einer Tomatensauce mit Cherrytomaten & Rucola

12.90

# Aperitif



## Lillet Wild Berry

Lillet | Schweppes Wild Berry | Soda | Himbeeren 0,25l 5.50

## Aperol Sprizz

Prosecco | Aperol | Soda | Orangenscheibe f, Chininhaltig 0,25l 5.50

## Black Hugo

Prosecco | Holunderblütensirup | Limette | Minze | Soda | Johannisbeernektar 0,25l 4.90

## Hugo Secco

Prosecco | Holunderblütensirup | Limette | Minze | Soda 0,25l 4.50

## Glas Secco blanc Perlwein trocken

Pur | mit Soda | mit Orangensaft 0,1l 4.50

## Hugo Alkoholfrei

Schweppes Ginger Ale | Limette | Minze | Soda | Holunderblütensirup 0,25l 4.00

# Champagne & Spumante



## Moët & Chandon Ice Impérial

Champagner, Alkoholgehalt 12 % vol., Herkunftsland Frankreich, Anbaugebiet Champagne, herb (brut) 0,75l 95.00

## Valdo Origine Spumante "Brut"

Venetien, helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, sehr feiner fruchtiger Duft sehr aromatisch 12,5% vol. 0,7l 19.50

## Secco blanc Perlwein trocken

Perlwein aus Nordheim, trocken, trotzdem intensive Frucht sehr aromatisch 12,0% vol. 0,75l 16.50

## Secco WHITE Perlwein trocken

Perlwein aus Dettelbach, trocken, aromatisch 11,5% vol. 0,75l 14.50

# Soft & Drinks



## Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Mezzo Mix | Fanta | Sprite

aus der Glasflasche<sup>f, koffeinhaltig</sup>

0,33l 3.30

## Taubertaler Apfelsaftschorle aus der Glasflasche

0,33l 3.30

### Saftschorle

Orangensaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar<sup>f</sup>

0,4l 3.50

0,2l 2.90

### Saft/Nektar pur

Orangensaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar<sup>f</sup>

0,4l 3.90

0,2l 2.20

## Schweppes Bitter Lemon | Schweppes Ginger Ale<sup>f, ch</sup>

aus der Glasflasche

0,2l 2.90

# Mineralwasser



San Pellegrino spitzig

0,5l 3.90

0,75l 5.90

Acqua Panna still

0,75l 5.90

Rhön Sprudel (spritzig)

0,25l 2.40

0,5l 3.60

0,75l 5.50

# Distelhäuser Biere



Pils<sup>g</sup>

0,33l 3.30

Pils alkoholfrei<sup>g</sup>

0,33l 2.90

Natur Radler | naturtrüb mit Zitronensaft<sup>g</sup>

0,33l 3.30

Hefeweizen hell **oder** dunkel<sup>g</sup>

0,5l 3.60

Hefeweizen alkoholfrei<sup>g</sup>

0,5l 3.60

Helles | das Leichte<sup>g</sup>

0,33l 3.30

# Rotweine offen



(Hinweis: alle Weine enthalten Sulfite)

## Portugieser Qualitätswein trocken

2017er Christoph Steinmann, Sommerhausen  
A=12,34%; RS4,1g/l; GS=5,0g/l.

Leuchtende Farbe und samtig im Geschmack.

0,25l 4.90

## Cuvée rot QbA trocken

2018er Weingut Helmut Christ, Nordheim  
RZ 5,5; S 4,8; A 12,8%vol.

0,25l 4.90

## Domina trocken

2018er Weingut am Ölspiel, Sommerhausen  
RS 9,6 g/l; GS 5,3 g/l; 12,5 % Vol.

0,25l 4.90

## Primitivo Principe Sanpietrana DOC Puglia, Italia

Rebsorte: 100% Primitivo, 13,5% Vol.

Tiefrot. Vielfältiges Bouquet mit Duftnoten von roten Früchten, Beerenkonfitüre, Gewürzen und balsamischen Nuancen. Vollmundig, saftig und frisch im Geschmack.

0,25l 4.90

## Montepulciano D´Abruzzo DOC – Poggio ai Santi, Italia

Rebsorte: 100% Montepulciano 12,5% Vol.

Würziger Duft von Kirschen und schwarzen Beeren, Vollmundige saftige Frucht.  
Feines Tannin, nachhaltig am Gaumen.

0,25l 4.90





# Weißweine offen



(Hinweis: alle Weine enthalten Sulfite)

## Bacchus feinherb

2020er Weingut am Ölspiel, Fam. Schwarz Sommerhausen

RS 9,6 g/l; GS 5,3 g/l; 12,5 % Vol.

Leuchtende Farbe und samtig im Geschmack.

0,25l 3.90

## Kerner Kabinett halbtrocken

2018er Weingut Nagel, Dettelbach

Feine Exotik aus Goldkiwi und Mango.

0,25l 3.90

## Grüner Silvaner trocken

2020er Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen,

RS 5,6; S 6,5; A 12%vol.

0,25l 4.50

## Müller-Thurgau Kabinett trocken

2019er Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen

RS 2,5; S 5,9; A 12,0%vol.

0,25l 4.50

## Silvaner Qualitätswein trocken

2019er Christoph Steinmann, Sommerhausen

A=12,34%; RS4,1g/l; GS=5,0g/l.

Kraftvoll und markant im Geschmack.

0,25l 4.50

## Lugana DOC – Tinazzi Lago di Garda

Rebsorte: 100% Trebbiano, 12,5% Vol.

Der italienische Klassiker; unser moderner Lugana mit feinem Frucht-Spiel aus Birne,

Quitte und grünem Apfel

0,25l 5.50



# Unsere Weinempfehlung (Flaschenweine)



(Hinweis: alle Flaschenweine enthalten Sulfite)

## Weißweine:

### 2018er Silvaner "alte Reben" trocken (Bocksbeutel)

Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen, 13,5%Vol.

0,75l 21.50

### 2018er Weißer Burgunder Spätlese trocken

Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen, 13,0%Vol.

20 Monate im Barrique gereift

0,75l 49.50

### 2018er Muskatsilvaner

Weingut Schloss Sommerhausen, 13,0%Vol.

Ein Kraftpaket – ein Sauvignon Blanc auf fränkisch!

0,75l 24.50

### 2018er Grauer Burgunder vom Quaderkalk

Weingut Schloss Sommerhausen, 12,0%Vol.

Opulente und elegante Burgunderart, dicht, fein & aromawürzig

0,75l 21.50

### 2018er Weißer Burgunder trocken (Bocksbeutel)

Weingut am Ölspiel, Sommerhausen, 13,0%Vol.

0,75l 19.50

### 2018er Scheurebe trocken (Bocksbeutel)

Weingut am Ölspiel, Sommerhausen, 11,5%Vol.

0,75l 19.50

### 2017er Blauer Silvaner trocken (Bocksbeutel)

Weingut Christoph Steinmann, Sommerhausen, 11,5%Vol.

0,75l 18.50

### 2020er Stahlnagel Silvaner trocken

Weingut Nagel, Dettelbach, 12,5%Vol.

0,75l 19.50

### 2018er Sommerhäuser Riesling trocken

Weingut Felshof, Sommerhausen, 12,0%Vol.

0,75l 20.50

### 2018er Sommerhäuser Scheurebe halbtrocken (Bocksbeutel)

Weingut Felshof, Sommerhausen, 12,0%Vol.

0,75l 20.50

### 2019er FRANK & FREI Müller Thurgau trocken

Weingut Arthur Steinmann, Sommerhausen, 12,0%Vol.

0,75l 18.50

### Rosé:

#### **2017er Spätburgunder Rosé Kabinett trocken (Bocksbeutel)**

Weingut Helmut Christ, Nordheim, 12,0%Vol.

0,75l 21.50

#### **2018er Rotling trocken**

Weingut am Ölspiel, Sommerhausen, 11,5%Vol.

0,75l 19.50



### Rotweine:

#### **2017er Sommerhäuser Domina trocken (Bocksbeutel)**

Weingut Felshof, Sommerhausen, 12,0%Vol.

0,75l 20.50

#### **2017er CINQUENOCI Primitivo trocken**

Masseria Tagaro, C.da montetessa Bari, 15,0%Vol.

0,75l 24.50

#### **2016er Montepulciano d´Abruzzo trocken DOC**

Bolognano, 12,5%Vol.

0,75l 19.50

#### **2013 Sommerhäuser Ölspiel – Frühburgunder Auslese trocken**

Deutscher Prädikatswein – Auslese im Barrique gereift; 14,5% vol.

Nach Domina und Spätburgunder baut die Familie Schwarz als eines der wenigen Weingüter in Franken und als einziges in Sommerhausen im Herzstück des Ölspiels einen Frühburgunder aus. Sorgfältige Selektion, Handlese, schonendste Verarbeitung mit der neuesten Kellertechnik und 18 Monate Reife im Eichenbarrique bringen einen komplexen, feurigen Wein mit wundervollen Kirscharomaten hervor.

Als Flaggschiff des Sortiments kann dieser hochkarätige Rote auch auf internationalem Parkett locker mitspielen.

0,75l 46.50

# Digestif



Sommerhäuser Obstbrand Kirsche, Deutschland, 40% vol. Weingut Felshof, Sommerhausen Ein unwiderstehlicher Genuss, dessen volles Fruchtaroma Genießer begeistert	2cl	4.90
Fränkischer Edelbrand, Deutschland, 40% vol. Weingut am Ölspiel, Familie Schwarz, Sommerhausen <b>Wahlweise: Zwetschge (im Holzfass gereift)</b> <b>Mirabelle</b> <b>Apfel (im Holzfass gereift)</b> <b>Quitte</b>	2cl	4.90
Grappa Prosecco, Italien, 40 % vol. Ein erstklassiger Grappa, der durch eine perfekte Harmonie von Bouquet und Aroma erfüllt ist	2cl	5.90
Amaro Ramazzoti, Italien, 30 % vol.	2cl	3.00
Amaro Averna, Italien, 29 % vol.	2cl	3.00
Molinari Sambuca, Italien, 40 % vol.	2cl	3.50
Limoncello, Italien, 25% vol.	2cl	3.00

# Kaffee oder Tee



Espresso koffeinhaltig	2.00
Doppelter Espresso koffeinhaltig	3.50
Tasse Café Creme koffeinhaltig	3.50
Cappuccino koffeinhaltig	3.80
Heiße Schokolade mit fettarmer Milch	3.00
Tasse Tee	3.50
oder Kännchen Tee	4.50
<b>wahlweise aus:</b> <b>Earl Grey, Engl. Breakfast, Royal Asam, Darjeeling:</b> Schwarzer Tee <b>Masala Chai:</b> Schwarzer Tee mit Gewürzmischung <b>Fruit Power:</b> Aromatisierter Früchtetee aus Erdbeere & Himbeere <b>Sweet Ginger:</b> Früchte-Gewürzteemischung, Apfel, Ingwer <b>Lung Ching:</b> Grüner Tee	

