

Herzlich Willkommen im Restaurant Ritter Jörg in Sommerhausen,

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 leckere fränkische Weinspezialitäten. Darüber hinaus bietet unsere Weinkarte einen repräsentativen Querschnitt aus Franken der lokalen bzw. regionalen Rebsorten- und Lagenweinen an. Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu und bitten deshalb um Ihr Verständnis, dass die Zubereitung eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt.

Unsere regionalen Lieferanten:

(Die wir persönlich kennen und auf das Wohl der Tiere und Nachhaltigkeit besonders wertlegen.)

- **Wursttempel, Wurfurt:** frische Fleisch- und Wurstspezialitäten
- **Servicebund Nußbaumer, Kürnach:** frische Teig- und Backwaren, Fisch & Milchprodukte
- **Fruchthof, Kitzingen:** frisches Obst & Gemüse
- **Familie Hassold, Sommerhausen:** Spargel

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

Auch unsere Allergiker dürfen sich selbstverständlich an unseren Service wenden und auf unsere Allergiker-Karte auf der letzten Seite nachschlagen.

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

Ihr Gianni Mentolo und das gesamte Ritter Jörg – Team



#ritterjoerg | www.ritter-joerg.de

Vorspeisen



Carpaccio vom fränkischen Weiderind Hauchdünnes Rinderfilet mit frischem Parmesan & Rucola ^{hg}	14.90
Vitello Tonnato gegartes, zartes Kalbsfleisch mit feiner Kapern-Thunfischcreme ^{dg}	14.90
Vitello Tonnato auf „fränkisch“ gegartes, zartes Kalbsfleisch mit gebratenen Champignons und Honig-Senf-Dressing ^j	13.90
Drei gegrillte Black Tiger Riesengarnelen (ohne Kopf, 8/12) auf buntem leckeren Salat ^{db}	15.90
Antipasti misto della Casa Klassische italienische Vorspeise, serviert nach Art des Hauses ^g	13.90
Gegrillter Ziegenkäse mit gebratenen Champignons und Blattsalaten, verfeinert mit Honig & Walnüssen ^{hg}	13.50
Bruschetta della Casa geröstetes selbstgemachtes Brot in extra nativem Olivenöl marinierten Tomaten ^{ai}	8.90
Kleiner Vorspeisensalat im Hausdressing mit Kresse und gerösteten Sonnenblumenkernen ^h	5.50

Suppen



Fränkische Silvanercremesuppe mit Zimt-Croutons & Sahne verfeinert ^{i17ga}	6.50
Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln mit frischem Schnittlauch verfeinert ^{al}	6.00
Crema di Pomodoro eine Suppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert durch aromatisches Basilikum ^g	5.50

Hauptgänge "fränkisch"



Zwiebelrostbraten vom Hirsch

an einer Portweinsauce, dazu Röstzwiebeln, Kartoffelklößen und kleinem Salat ^{a17}

25.90

Weineempfehlung zum Zwiebelrostbraten:

Domina trocken

2018er Weingut am Ölspiel, Sommerhausen ¹⁷

0,25l 6.50 | 0,1l 3.50



Zartes Filet vom Zander

an einer Rieslingsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat ^{ag17}

20.50



Kalbsrücken mit Parmaschinken

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

17.90

Weineempfehlung zum Kalbsrücken:

Kerner Kabinett halbtrocken

2021er Winzerhof Nagel, Dettelbach ¹⁷

0,25l 5.50 | 0,1l 2.90

Fränkisches Schweine-„Schäufele“ (gibt's nicht jeden Tag)

auf einer kräftigen Biersauce mit Kartoffelklößen und kleinem Salat ^{a11}

17.90

Jägerschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons, dazu Pommes und kleinem Salat ^{acg}

16.50

Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes und kleinem Salat ^{acg}

15.50

Fränkische Bratwürste

mit Krautsalat und frischem fränkischen Schwarzbrot ^{a2}

11.90

Hauptgänge "italienisch"



Tris di Pesce - Fischplatte

Variation aus gegrillten Fischen auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln ^{bd}

26.50

Weinempfehlung zur Fischplatte:

Silvaner Qualitätswein trocken

2021er Weingut Christoph Steinmann, Sommerhausen ¹⁷

0,25l 5.50 | 0,1l 2.90



Salmone alla griglia – zartes Filet vom Lachs

an mediterranem Gemüse und kleinem Salat ^d

22.90



Bistecca „Pizzaiola“ alla Mama

Rumpsteak gebraten mit Kapern, Oliven, Oregano und Knoblauch in cremiger Tomatensauce, dazu Spaghetti und kleinem Salat ^{6ac}

29.50

Saltimbocca Romana

Parmaschinken auf Kalbsrücken und Salbei in Weißweinsauce
dazu hausgemachte Taglierini und kleinem Salat ^{a17gc}

18.50



Taglierini Scampi & Rucola

mit gebratenen Garnelen, frischen Tomaten und Rucola
in hausgemachter Tomatensauce ^{bdcga}

15.50

Pasta Pecorino é Fichi

mit einer feinen Füllung aus Pecorinokäse & Feigen, nach Art des Hauses ^{gca}

14.90

Pasta Panzerotti

große Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella & Spinat, in Butter und Salbei-Sauce ^{acg}

14.90

Spaghetti Aglio e Olio e Gamberetti

mit gebratenen Garnelen und frischem Knoblauch in Olivenöl, dazu Chili und Petersilie ^{bac}

14.90

Pizzeria



Größe: 28cm

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

Pizza Frutti di Mare

mit Meeresfrüchten, serviert nach Art des Hauses ^{ag} 14.50

Pizza Parma e Rucola

mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und frischen Parmesan ^{ag} 13.90

Pizza Verdure „für unsere Veggies“

mit Tomaten, Mozzarella, frischen gegrillten Gemüse und Rucola ^{ag} 13.50

Pizza „Capricciosa“ – die Speziale

mit Tomaten, Käse, Salami, Peperoniwurst, Kochschinken, frischen Champignons, Oliven, frischer Paprika und grünen Peperoni ^{ag} 12.50

Pizza Mozzarella

mit Tomaten, Mozzarella und frischen Basilikum ^{ag} 9.50

jede Pizza „glutenfrei“ (Größe 32cm)

Aufpreis: 2.90

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 ^{acig} 13.50

Cannelloni Ricotta e Spinaci

mit feiner Baby-Blattspinat-Füllung und frischem Ricottakäse und Käse überbacken ^{acg} 12.50

Vegan & Gesund



Mediterrane Gemüse-Soja-Pfanne

mit Kartoffeln in einer fruchtigen Tomatensauce ^a 16.90

Tortellini „Verdura“

gefüllt mit herzhaftem Gemüse in einer Tomatensauce mit Cherrytomaten & Rucola ^a 13.90

Aperitif



Lillet Wild Berry

Lillet | Schweppes Wild Berry | Soda | Beeren ¹ 0,25l 6.50

Aperol Sprizz

Prosecco | Aperol | Soda | Orangenscheibe ^{115l} 0,25l 6.50

Black Hugo

Prosecco | Holunderblütensirup | Limette | Minze | Soda | Johannisbeernektar ^{1l} 0,25l 6.50

Hugo Secco

Prosecco | Holunderblütensirup | Limette | Minze | Soda ^{1l} 0,25l 6.50

Glas Secco blanc Perlwein trocken

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

Hugo Alkoholfrei

Schweppes Ginger Ale | Limette | Minze | Soda | Holunderblütensirup ¹ 0,25l 4.50

Champagne & Spumante



Valdo Origine Spumante "Brut"

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

Secco WHITE Perlwein trocken

Winzerhof Nagel Dettelbach, Perlwein, trocken, aromatisch 11,5% vol. ^l 0,75l 14.50

Moët & Chandon Ice Impérial

Champagner, 12%vol., Anbaugebiet Champagne, trocken ^l 0,75l 95.00

Soft & Drinks



Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Mezzo Mix | Fanta | Sprite
aus der Glasflasche ¹³¹⁶

0,33l 3.70

Saftschorle

Rhabarbernektar, Apfelsaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar ¹

0,4l 4.20

0,2l 2.90

Saft/Nektar pur

Rhabarbernektar, Apfelsaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar ¹

0,4l 4.20

0,2l 2.90

Schweppes Bitter Lemon | Schweppes Ginger Ale
aus der Glasflasche ¹¹⁵

0,2l 3.30

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

Würzburger Hofbräu Biere



vom Fass:

Würzburger Hofbräu Pils ^a

0,3l 3.80

0,4l 4.10

Sternla Radler ^a

0,4l 4.10

Keiler Hefeweizen hell ^a

0,5l 4.60

aus der Flasche:

Mönchshof alkoholfrei | naturtrüb ^a

0,5l 4.10

Kapuziner Hefe alkoholfrei ^a

0,5l 4.60

Keiler Kellerbier ^a

0,5l 4.40

Mönchshof Bockbier ^a

0,5l 4.40

Rotweine offen



(Hinweis: alle Weine enthalten Sulfite)

Domina trocken

2019 Weingut am Ölspiel, Sommerhausen 12,5% vol. 0,25l 6.50 | 0,1l 3.50

Spätburgunder trocken

2017 Weingut am Ölspiel, Sommerhausen 13% vol.
trocken, angebaut im kleinen Eichenholzfass 0,25l 6.50 | 0,1l 3.50

Primitivo Principe Sanpietrana DOC Puglia, Italia

Rebsorte: 100% Primitivo, 13,5% vol. Vielfältiges Bouquet mit
Duftnoten von roten Früchten, Beerenkonfitüre und Gewürzen.
Vollmundig, saftig und frisch im Geschmack 0,25l 6.50 | 0,1l 3.50

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 6.50 | 0,1l 3.50

Portugieser Qualitätswein trocken

2018 Weingut Christoph Steinmann, Sommerhausen
Leuchtende Farbe und samtig im Geschmack 13,1%vol. 0,25l 6.50 | 0,1l 3.50

Roséweine offen



(Hinweis: alle Weine enthalten Sulfite)

Vino Rosato

Weingut Tinazzi, Region Lazise Lago di Garda - 12% vol. Moderner
Roséwein mit samtigem Geschmack, Kirschblütenaroma 0,25l 5.50 | 0,1l 2.90

Rosé Qualitätswein trocken

2021 Weingut am Ölspiel, Sommerhausen 11,5%vol. 0,25l 5.50 | 0,1l 2.90

Rosé Qualitätswein trocken

2021 Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen 12 % vol.
Frisch und lebendig, ein Cuvée 40% Zweigeltreibe, 40% Schwarzriesling
und 20% Dornfelder 0,25l 5.50 | 0,1l 2.90
0,75l 19.50

Weißweine offen



(Hinweis: alle Weine enthalten Sulfite)

Bacchus feinherb

2021 Weingut am Ölspiel, Sommerhausen 12,5%vol.

Leuchtende Farbe und samtig im Geschmack.

0,25l 5.50 | 0,1l 3.50

Silvaner Qualitätswein trocken

2021 Weingut Christoph Steinmann, Sommerhausen 11,6%vol.

Kraftvoll und markant im Geschmack.

0,25l 5.50 | 0,1l 3.50

Grüner Silvaner trocken

2021er Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen 12%vol.

0,25l 5.50 | 0,1l 3.50

Lugana DOC

Weingut 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 | 0,1l 3.50

Kerner Kabinett halbtrocken

2021 Winzerhof Nagel, Dettelbach, 12,0%vol.

Feine Exotik aus Goldkiwi und Mango.

0,25l 5.50 | 0,1l 3.50

Müller-Thurgau Kabinett trocken

2021 Weingut am Ölspiel, Sommerhausen 12,5%vol.

0,25l 5.50 | 0,1l 3.50

Unsere Flaschenweine



(Hinweis: alle Flaschenweine enthalten Sulfite)

Weißweine:

FRANK & FREI Müller Thurgau trocken

2020 Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen, 12,0%vol. 0,75l 18.50

Scheurebe halbtrocken (Bocksbeutel)

2019 Weingut Felshof, Sommerhausen, 12,0%vol. 0,75l 20.50

Weißer Burgunder trocken (Bocksbeutel)

2021 Weingut am Ölspiel, Sommerhausen, 13,0%vol. 0,75l 19.50

Riesling trocken

2018 Weingut Felshof, Sommerhausen, 12,0%vol. 0,75l 20.50

Muskatsilvaner trocken

2020 Weingut Schloss Sommerhausen, 13,0%vol.
ein Kraftpaket – ein Sauvignon Blanc auf fränkisch! 0,75l 24.50

Stahlnagel Silvaner trocken

2020/21 Winzerhof Nagel, Dettelbach, 12,5%vol. 0,75l 19.50

Scheurebe Kabinett trocken (Bocksbeutel)

2021 Weingut am Ölspiel, Sommerhausen, 11,5%vol. 0,75l 19.50

Blauer Silvaner Kabinett trocken (Bocksbeutel)

2021 Weingut Christoph Steinmann, Sommerhausen, 11,5%vol. 0,75l 18.50

Silvaner "alte Reben" trocken (Bocksbeutel)

2020 Weingut Artur Steinmann, Sommerhäuser Reifenstein, 13,5%vol. 0,75l 21.50

Grauer Burgunder vom Quaderkalk VDP. Gutswein trocken

2019 Weingut Schloss Sommerhausen, 12,0%vol.
opulente und elegante Burgunderart, dicht, fein & aromawürzig 0,75l 21.50

Weißer Burgunder Spätlese trocken

2018 Weingut Artur Steinmann, Sommerhäuser Reifenstein, 13,0%vol.
20 Monate im Barrique gereift 0,75l 49.50

Unsere Flaschenweine



(Hinweis: alle Flaschenweine enthalten Sulfite)

Rotling & Rosé:

Rosé Qualitätswein trocken

2021 Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen 12 % vol.

Frisch und lebendig, ein Cuvée 40% Zweigeltreibe, 40% Schwarzriesling und 20% Dornfelder

0,75l 19.50



Rotweine:

CINQUENOCI Primitivo trocken

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

0,75l 24.50

Montepulciano d´Abruzzo DOC trocken

Bolognano, 12,5%vol.

0,75l 19.50

Frühburgunder Auslese trocken

2015 Weingut am Ölspiel, Sommerhäuser Ölspiel, 14,5% vol.

Deutscher Prädikatswein – Auslese im Barrique gereift

0,75l 46.50

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.

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 Wahlweise: Zwetschge (im Holzfass gereift) Mirabelle Apfel (im Holzfass gereift) Quitte	2cl	4.90
Grappa Prosecco, Italien, 40 % vol.	2cl	5.90
Amaro Ramazzoti, Italien, 30 % vol.	2cl	4.50
Amaro Averna, Italien, 29 % vol.	2cl	4.50
Molinari Sambuca, Italien, 40 % vol.	2cl	4.50
Limoncello, Italien, 25% vol.	2cl	4.50

Kaffee oder Tee



Espresso ¹⁶	2.50
Doppelter Espresso ¹⁶	3.50
Tasse Café Creme ¹⁶	3.50
Cappuccino ¹⁶	4.00
Heiße Schokolade ⁸	3.50
Tasse Tee	3.50
oder Kännchen Tee	4.50

Zusatzstoffe und Allergene



Zusatzstoffe:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Farbstoff | 10 Süßungsmittel Saccharin |
| 2 Konservierungsstoff | 11 Süßungsmittel Acesulfam |
| 3 Antioxidationsmittel | 12 Süßungsmittel Cyclamat |
| 4 Geschmacksverstärker | 13 Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 14 Sorbit |
| 6 geschwärzt | 15 chininhaltig |
| 7 gewachst | 16 koffeinhaltig |
| 8 Phosphat | 17 sulfithaltig |
| 9 Milcheiweiß | |

Allergene:

- | | |
|--|-------------------------|
| a Gluten - (w)Weizen/(g)Gerste/(r) Roggen | h Schalenfrüchte |
| b Krebstiere | i Sellerie |
| c Eier | j Senf |
| d Fisch | k Sesam |
| e Erdnüsse | l Schwefeldioxid |
| f Soja | m Lupinen |
| g Milch | n Weichtiere |

Sollten Sie sich unsicher sein oder Sie hierzu Fragen haben dürfen Sie sich selbstverständlich an unseren Service wenden.