

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, Wonnfurt:** 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 nach unserer Allergiker-Karte fragen.

Gerne können wir Ihnen folgende Kartenzahlungen im Restaurant anbieten: American Express, Visa, Mastercard, Maestro & V-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	14.90
Vitello Tonnato gegartes, zartes Kalbsfleisch mit feiner Kapern-Thunfischcreme	13.90
Vitello Tonnato auf „fränkisch“ gegartes, zartes Kalbsfleisch mit gebratenen Champignons und Honig-Senf-Dressing	13.90
Drei gegrillte Black Tiger Riesengarnelen (ohne Kopf, 8/12) auf buntem leckeren Salat	13.90
Antipasti misto della Casa Klassische italienische Vorspeise, serviert nach Art des Hauses	11.90
Gegrillter Ziegenkäse mit gebratenen Champignons und Blattsalaten, verfeinert mit Honig & Walnüssen	10.90
Bruschetta della Casa knusprig geröstetes Ciabattabrot mit in extra nativem Olivenöl marinierten Tomaten	7.90
Kleiner Vorspeisensalat im Hausdressing mit Kresse und gerösteten Sonnenblumenkernen	5.50

Suppen



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

Hauptgänge "fränkisch"



Zwiebelrostbraten vom Hirsch

an einer Portweinsauce, dazu Röstzwiebeln, Kartoffelklößen und kleinem Salat
25.90

Weineempfehlung zum Zwiebelrostbraten:

Domina trocken, 2017er Weingut am Ölspiel, Sommerhausen
0,25l 5.50 | 0,1l 2.90



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

Weineempfehlung zum Kalbsrücken:

Kerner Kabinett halbtrocken, 2019er Winzerhof Nagel, Dettelbach
0,25l 4.50 | 0,1l 2.90

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 "italienisch"



Tris di Pesce - Fischplatte

Variation aus gegrillten Edelfischen auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
24.50

Weinempfehlung zur Fischplatte:

Silvaner Qualitätswein trocken
2020er Weingut Christoph Steinmann, Sommerhausen
0,25l 4.50 | 0,1l 2.90



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
29.50

Saltimbocca Romana

Parmaschinken (k) auf Kalbsrücken und Salbei in Weißweinsauce
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: 28cm

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_{k,s}

13.50

Pizza Parma e Rucola

mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und frischen Parmesan_k

11.90

Pizza „Capricciosa“ – die Speziale

mit Tomaten, Käse, Salami, Peperoniwurst, Kochschinken, frischen Champignons, frischer Paprika und grünen Peperoni _{k, a, f}

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 | Beeren 0,25l 6.50

Aperol Sprizz

Prosecco | Aperol | Soda | Orangenscheibe f, Chininhaltig 0,25l 6.50

Black Hugo

Prosecco | Holunderblütensirup | Limette | Minze | Soda | Johannisbeernektar 0,25l 6.50

Hugo Secco

Prosecco | Holunderblütensirup | Limette | Minze | Soda 0,25l 6.50

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 4.50

Champagne & Spumante



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

Weingut Helmut Christ Nordheim, Perlwein, trocken, intensive Frucht sehr aromatisch 12,0% vol. 0,75l 16.50

Secco WHITE Perlwein trocken

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

Moët & Chandon Ice Impérial

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

Soft & Drinks



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

aus der Glasflasche^f, koffeinhaltig

0,33l 3.30

Taubertaler Apfelsaftschorle aus der Glasflasche

0,33l 3.30

Saftschorle

Orangensaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar^f

0,4l 3.90

0,2l 2.90

Saft/Nektar pur

Orangensaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar^f

0,4l 4.20

0,2l 2.20

Schweppes Bitter Lemon | Schweppes Ginger Ale^{f, ch}

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^g

0,33l 3.30

Pils alkoholfrei^g

0,33l 2.90

Natur Radler | naturtrüb mit Zitronensaft^g

0,33l 3.30

Hefeweizen hell **oder** dunkel^g

0,5l 3.90

Hefeweizen alkoholfrei^g

0,5l 3.90

Helles | das Leichte^g

0,33l 3.30

Rotweine offen



(Hinweis: alle Weine enthalten Sulfite)

Domina trocken

2017er Weingut am Ölspiel, Sommerhausen 12,5% vol. 0,25l 5.50 | 0,1l 2.90

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 5.50 | 0,1l 2.90

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 5.50 | 0,1l 2.90

Portugieser Qualitätswein trocken

2018er Weingut Christoph Steinmann, Sommerhausen Leuchtende Farbe und samtig im Geschmack 13,1%vol. 0,25l 5.50 | 0,1l 2.90

Cuvée rot QbA Kabinett trocken

2018er Weingut Helmut Christ, Nordheim 13%vol. 0,25l 5.50 | 0,1l 2.90

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

2020er Weingut am Ölspiel, Sommerhausen 11,5%vol. 0,25l 4.50 | 0,1l 2.90

Rosé Qualitätswein trocken

2020er Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen 12 % vol. Frisch und lebendig, ein Cuvée 40% Zweigeltreibe, 40% Schwarzriesling und 20% Dornfelder 0,25l 4.50 | 0,1l 2.90

Weißweine offen



(Hinweis: alle Weine enthalten Sulfite)

Bacchus feinherb

2020er Weingut am Ölspiel, Sommerhausen 12,5%vol.

Leuchtende Farbe und samtig im Geschmack.

0,25l 4.50 | 0,1l 2.90

Silvaner Qualitätswein trocken

2020er Weingut Christoph Steinmann, Sommerhausen 11,6%vol.

Kraftvoll und markant im Geschmack.

0,25l 4.50 | 0,1l 2.90

Grüner Silvaner trocken

2020er Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen 12%vol.

0,25l 4.50 | 0,1l 2.90

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 2.90

Kerner Kabinett halbtrocken

2019er Winzerhof Nagel, Dettelbach, 12,0%vol.

Feine Exotik aus Goldkiwi und Mango.

0,25l 4.50 | 0,1l 2.90

Müller-Thurgau Kabinett trocken

2020er Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen 12,0%vol.

0,25l 4.50 | 0,1l 2.90

Unsere Flaschenweine



(Hinweis: alle Flaschenweine enthalten Sulfite)

Weißweine:

FRANK & FREI Müller Thurgau trocken

2019er Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen, 12,0%vol. 0,75l 18.50

Scheurebe halbtrocken (Bocksbeutel)

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

Weißer Burgunder trocken (Bocksbeutel)

2018er Weingut am Ölspiel, Sommerhausen, 13,0%vol. 0,75l 19.50

Riesling trocken

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

Muskatsilvaner trocken

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

Stahlnagel Silvaner trocken

2019er Winzerhof Nagel, Dettelbach, 12,5%vol. 0,75l 19.50

Scheurebe Kabinett trocken (Bocksbeutel)

2019er Weingut am Ölspiel, Sommerhausen, 11,5%vol. 0,75l 19.50

Blauer Silvaner Kabinett trocken (Bocksbeutel)

2018er Weingut Christoph Steinmann, Sommerhausen, 11,5%vol. 0,75l 18.50

Silvaner "alte Reben" trocken (Bocksbeutel)

2018er Weingut Artur Steinmann, Sommerhäuser Reifenstein, 13,5%vol. 0,75l 21.50

Grauer Burgunder vom Quaderkalk VDP. Gutswein trocken

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

Weißer Burgunder Spätlese trocken

2018er 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:

Rotling trocken

2018er Weingut am Ölspiel, Sommerhausen, 11,5%Vol. 0,75l 19.50

Spätburgunder Rosé Kabinett trocken (Bocksbeutel)

2017er Weingut Helmut Christ, Nordheim, 12,0%Vol. 0,75l 21.50



Rotwein:

CINQUENOCI Primitivo trocken

2017er Masseria Tagaro, C.da montetessa Bari, 15,0%vol. 0,75l 24.50

Montepulciano d'Abruzzo DOC trocken

2016er Bolognano, 12,5%vol. 0,75l 19.50

Frühburgunder Auslese trocken

2013er 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. 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
wahlweise aus:	
Earl Grey, Engl. Breakfast, Royal Asam, Darjeeling: Schwarzer Tee	
Masala Chai: Schwarzer Tee mit Gewürzmischung	
Fruit Power: Aromatisierter Früchtetee aus Erdbeere & Himbeere	
Sweet Ginger: Früchte-Gewürzteemischung, Apfel, Ingwer	
Lung Ching: Grüner Tee	

