

fränkisch-leftig

Euro

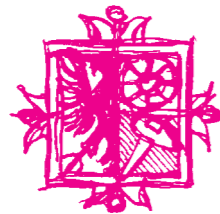
- 1 Paar »Blaue Zipfel«^{5,6} im Wurzelsud mit Pilzen, dazu Hausbrot 9,80
- 1 Paar fränkische Bratwürste^{5,6} mit Kraut, dazu Hausbrot 8,50
- 1 Paar fränkische Bratwürste^{5,6} mit Salatplatte, dazu Hausbrot 9,80
- Linseneintopf mit Wienerle^{1,3,6} und Löffelspätzle 12,90

kalte Platten

- »Fränkische Vesper«^{1,2,6} mit Gurke⁶, Brot und Butter 11,50
- Wurstsalat^{1,3,6} mit Käsestreifen, dazu Brot und Butter 11,00
- Tatar mit Ei, Weinbrand, am Tisch zubereitet, dazu Brot und Butter 18,90

Fische

- Matjes »Hausfrauenart«, dazu Kräuterkartoffeln 12,50
- Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich^{5,6}, dazu Toast und Butter 14,20



Käse

- »Gerupfter« – Camembert mit Butter, Paprika und Zwiebeln angemacht, dazu Hausbrot 7,40
- Käseplatte »allerlei Käs«, mit Brot und Butter 13,80
- Schweizer Käs' in Würfeln zum Wein 6,40
- Feines Käsedessert mit Feigensenf, Brot und Butter 9,80

Desserts, Obst & Co.

Süßes entdecken Sie in unserer Dessertkarte

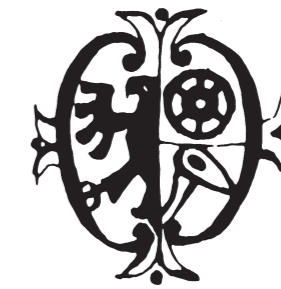
Seit 1572 mindestens sind die LEICHTS Gastwirte, Bierbrauer und Bauern gewesen – in ununterbrochener Linie. Aber auch vorher mögen diese Berufe Familientradition gewesen sein. Verfolgt man die Ahnen weiter zurück über Wiesentheid – Oberschwarzach – Heuchelheim – Thüningfeld – Bamberg – Gaustadt – Wolsdorf bei Staffelstein, so findet man den Heintz Leicht, der am 3. Juli 1488 als »derzeitiger Wirt zu Frankental« genannt wird.

Dieses Frankental, auch Funkental, später Frankenthal, war ein Hof, zwischen Lichtenfels, Langheim und Staffelstein gelegen. Er wurde am 26. Januar 1344 urkundlich erwähnt und durch Friedrich I., Grafen von Hohenlohe und Bischof von Bamberg, am 8. Juli 1345 dem Kloster Langheim zum freien Eigen übergeben. Nach dem Lehensrevers vom 31. Juli 1458 hat Abt Johannes von Langheim dem Hermann Leicht, Vater des Heintz Leicht, »aus besonderer Gnade und Gunst« die Sölde neben dem Hof als Leibgeding verliehen. In diesem ersten Namensträger LEICHT, Hermann, der 1479 verstarb, ist man gewohnt, den »Schäfersohn Hermann«



zu sehen, von dessen wunderbaren Erleuchtungen im Jahre 1445 und 1446 »Histori und ursprung der Wallfahrt und wunderzeichen zu vierzehnen heyligen Nothelfern in Frankenthal bey Staffelstein gelegen« berichtet. Daß man dem Schäfersohn nicht glauben wollte, erzählt darin ein Langheimer Abt oder Mönch, bis eine Klostermagd nach Anrufen der vierzehn Nothelfer auf wunderbare Art geheilt wurde. »Nach solcher Geschichte ließen wir ein Cruzifix an die stat setzen, do das Kindlein gesessen war und jtzund dahin gebawet den hohen Altar.« Die Basilika Vierzehneiligen, das Meisterwerk Balthasar Neumanns, steht seit 1772 an dieser Stelle.

Das Wirtshaus neben der Wallfahrtskirche hat sich bis heute erhalten. Seit 1488 haben sich die LEICHTS von dort ausgebreitet als Gastwirte, Bierbrauer und Bauern. So wurde der Jakob Leicht, 1828 bis 1898, mit seinen zehn Söhnen und drei Töchtern Besitzer der Brauereien mit Schenkstätten und Ackerland in Wiesentheid, Gerolzhofen, Ebrach und BIEBELRIED.



SPEISENKARTE

12.00 bis 14.00 Uhr und 18.30 bis 21.00 Uhr

★ ★ ★ ★
HOTEL
LEICHT
BIEBELRIED

Suppen

	Euro
Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen und Flädle	4,90
Karotten-Ingwerschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	5,80
Kräuterschaumsuppe mit gebratenen Lachswürfeln.....	5,50

Kalte Vorspeisen

Salat vom Tafelspitz mit grünen Bohnen und Rote Beete-Schaum	11,50
Lachs hausgebeizt mit gebratener Jakobsmuschel an Forellenkaviarschmand und Salatbouquet.....	15,50
Bunte Salatplatte frisch vom Markt	7,90
Shrimpsalat in Cocktail-Dillsauce an Meerrettich-Apfelsahne	13,80
Ziegenfrischkäse – Saltimbocca – an buntem Salatsträußchen mit Pinienkernvinaigrette, gratinierter Feige und Honig	14,50

Warme Vorspeisen

»Blaues Zipfele« ^{5,6} im Wurzelsud mit Pilzen, dazu Hausbrot.....	5,50
Geschnetzeltes vom Rehfilet in Cognac-Sahne und Steinpilzchampignons auf gebratenem Serviettenkloß	16,50
1/2 Dutzend Schnecken mit Kräuterbutter und Sauce Hollandaise überbacken.....	9,50

Eierspeisen & Vegetarisch

Eiernockerln mit Gurkensalat	15,70
Kräuterpfannkuchen mit Gemüse gefüllt und Parmesanspänen, dazu Blattsalate.....	19,20
Linsengemüse mit »Rote Beete Pflanzern« und Salzkartoffeln.....	17,50

frische Fische

Forelle »blau«, aus dem Quellwasser mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich ^{3,6} , zerlassener Butter und Blattsalat	19,50
Forelle »Müllerin«, aus dem Quellwasser mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich ^{3,6} und Blattsalat	19,50
Lachstranche gegrillt auf Dill-Kartoffelpüree mit frittierten Kapern und gegrilltem Gemüse	21,90

¹ mit Konservierungsstoff, ² mit Geschmacksverstärker, ³ Antioxidationsmittel, ⁵ Phosphat, ⁶ Süßungsmittel

TAGES-SPEZIALTATEN



HOTEL
LEICHT



TAGES-SPEZIALTATEN

vom Schweine

Schweinelendchen auf gerahmtem Specksauerkraut mit glacierten Trauben, dazu Kartoffelplätzchen	19,50
Medaillons vom Schwein mit Blauschimmelkäse und Sauce Mousseline überbacken, dazu Kartoffelnocken und Blattspinat.....	19,80

vom Rind

Rumpsteak »Strindberg« mit Röstkartoffeln und gegrilltem Gemüse	24,00
Filetsteak »Mayer« mit Schmorzwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Blattsalat	29,00
Châteaubriand mit Sauce Bearnaise und Pfefferjus, dazu Marktgemüse, Dauphinekartoffeln und Pommes frites ab 2 Personen	p. P. 33,00
Rindfleisch »fränkisch« mit Meerrettichsauce und Wurzelgemüse, dazu Preiselbeeren und breite Nudeln	19,50

vom Kalb

Kalbssahneragout, dazu hausgemachte Spätzle und Blattsalat.....	19,50
Wiener Schnitzel »original« aus der Pfanne, dazu eine bunte Salatplatte.....	22,50

vom Lamm

Lammrücken mit Lavendel und Kräutern rosa gebraten auf gegrilltem Gemüse, gezupftem Picandau und Kartoffelplätzchen	26,50
Lammkeule geschmort mit Honig-Knoblauch-Scharlotten auf grünen Bohnen und Lyoner-Kartoffeln	23,50

vom Wild

Rehmedaillons zart rosa gebraten an Pilzen, dazu hausgemachte Spätzle und Blaukraut	25,50
Wildgulasch geschmort mit gebratenen Pilzen, Mandelbroccoli und geschmelzten Löffelspätzle.....	20,50
Rehrücken »St. Georg« mit Waldpilzen, Gewürzbirne und Maronen, dazu gerahmte Schwarzwurzeln, Spätzle und Semmelknödel ab 2 Personen	p. P. 29,30

vom Geflügel

Hühnerfrikassée in Champignonsamtsauce, dazu Erbsenreis und Marktsalat.....	16,80
Geflügelsalat »Art des Hauses« – Putenbrustwürfel frisch gebraten mit einer Curry-Früchte-Sauce, dazu Toast.....	16,50

Die Küche bietet Ihnen die Speisen dieser Karte von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.50 bis 21.00 Uhr.