

Herzlich Willkommen

Unsere Heimatküche – fränkisch verwurzelt mit kulinarischem Horizont

Regionale Produkte und klassisches Handwerk bilden die Grundlage unserer Küche. Darauf aufbauend setzen wir moderne Akzente und ausgewählte Einflüsse aus anderen Küchen, ohne unsere Herkunft aus den Augen zu verlieren. Heimat verstehen wir als Fundament – nicht als Grenze. Dazu gehören ein herzlicher Service und Weine, die wir mit Freude für Sie ausgewählt haben. Wir freuen uns darauf, Sie verwöhnen zu dürfen!

Ihr Team der Bestenheider Stuben



Unsere fränkischen Partner

Fleisch & Feinkost

Viktor Nußbaumer | Kürnach
Heimathof Rauenberg | Freudenberg

Milchprodukte

Viktor Nußbaumer | Kürnach

Fisch & Meeresfrüchte

Kochstoff Euler | Würzburg

Wild

Jägersgemeinschaft | Nassig
Jägervereinigung | Wertheim

Backwaren

Bäckerei Göpfert | Wertheim

Gewürze

Altes Gewürzamt | Klingenberg

Eier aus Freilandhaltung

Geflügelhof Repp | Großheubach
Heimathof Rauenberg | Freudenberg

Obst, Gemüse & Kräuter

Schraudt & Baunach | Würzburg

In Zusammenarbeit mit



Öffnungszeiten Restaurant

Montag | Ruhetag (Gruppen & Privatfeiern auf Anfrage)

Dienstag - Freitag | 11:30 – 14:00 & 17:30 – 23:00

Samstag | 17:30 – 23:00

Sonntag | 11:30 – 15:00

Letzte Bestellannahme Küche | 13:30 & 21:00

Kleine Mittagskarte

Suppen & Vorspeisen

Klare Kraftbrühe vom Ochsenschwanz

Wurzelgemüse | Kräuterflädle

9,80

Vegetarische Tagessuppe 

6,90

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet

Kohlrabi-Kartoffelgemüse | Spinat | Kartoffelstroh | Zitrus-Beurre-Blanc

26,90

Geschmorte Schweinebäckchen

Kartoffelpüree | sautierter Rosenkohl

23,80

Rumpsteak

Bratkartoffeln | Röstzwiebeln | Zitronen-Pfefferbutter

33,70

Fregola Sarda

Winterlauch | Belper Knolle 

19,80

Klassisches Tagesessen mit Fleisch

17,90

Vegetarisches Tagesessen

15,90

Kleiner Vorspeisensalat

6,30

Dessert

Fränkisches Millefeuille

Crème pâtissière von Tahiti-Vanille | „Quätschich“-Sorbet (Zwetschge) 

11,60

Kleines Tagesdessert 

6,30

*Gericht in veganer oder vegetarischer Variante verfügbar



vegetarisch



vegan

Eine separate Karte zu Zusatzstoffen & Allergenen erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal. Alle aufgeführten Preise verstehen sich in EUR und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Businessmenüs

Ihr schneller Genuss zur Mittagspause

Vom 24.02. – 27.02.2026

Klassisch

Wahlweise Salat oder vegetarische Tagessuppe

Fränkischer Kalbstafelspitz

Meerrettichsauce | Wurzelgemüse | Preiselbeeren | Salzkartoffeln

Kleines Überraschungsdessert

3-Gang-Menü 27,90

Nur Hauptgang 17,90

Vegetarisch

Wahlweise Salat oder vegetarische Tagessuppe

Hummus mit gegrilltem Gemüse

Orientalisches Dukkah-Gewürz | Zitronenjoghurt

Kleines Überraschungsdessert

3-Gang-Menü 25,90

Nur Hauptgang 15,90

*Gericht in veganer oder vegetarischer Variante verfügbar



vegetarisch



vegan

Eine separate Karte zu Zusatzstoffen & Allergenen erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal. Alle aufgeführten Preise verstehen sich in EUR und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Genussmenüs

Wenn Zeit zum Genießen ist

Klassisch

Klare Kraftbrühe vom Ochsenschwanz

Wurzelgemüse | Kräuterflädle

Rumpsteak

Bratkartoffeln | Röstzwiebeln | Zitronen-Pfefferbutter

Fränkisches Millefeuille

Crème pâtissière von Tahiti-Vanille | „Quätschich“-Sorbet (Zwetschge)

Menüpreis | 49

Vegetarisch

Vegetarische Tagessuppe

Fregola Sarda

Winterlauch | Belper Knolle

Fränkisches Millefeuille

Crème pâtissière von Tahiti-Vanille | „Quätschich“-Sorbet (Zwetschge)

Menüpreis | 36

*Gericht in veganer oder vegetarischer Variante verfügbar



vegetarisch



vegan

Eine separate Karte zu Zusatzstoffen & Allergenen erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal. Alle aufgeführten Preise verstehen sich in EUR und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.