

Aperitif

Aperol ^(a,c,d) Spritz Secco-Mineralwasser-Aperol 0,25 l	7,50 €
Winzer Secco (d) mit Pfirsichlikör 0,1 l	7,50 €
Winzer Secco (d) weiß 0,1 l	5,50 €

Vorspeise

Carpaccio vom Rehrücken, Preiselbeermarinade, Salatbouquet
14,50 €

Räucherlachs mit Kartoffelbackes und Salatbouquet
dazu Sahnemeerrettich
14,30 €

*

Suppe

Rinderkraftbrühe mit dreierlei hausgemachten Klößchen
6,80 €

Bärlauchsuppe
6,20 €

Rahmsuppe vom Räucherfisch
5,80 €

*

Vegetarisch /Vegan

Rote Beete im Maismantel gebacken (vegan) mit Salat
14,80 €

Hausgemachte **Spinat-Semmelklöße** mit Gorgonzolasoße
14,80 €

(s) enthält Sulfite (a) mit Farbstoff (c) chininhaltig
(d) deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Einige Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene.
Bitte beachten Sie hierzu unsere Auslage im Thekenbereich.
Unser Service- und Küchenpersonal erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Altfränkisches Schnitzel vom Schweinerücken
dazu Speck-Zwiebelsoße und Bratkartoffeln
€ 16,50

Schnitzel „Wiener Art“
vom Schweinerücken mit Pommes frites
€ 15,90

Cordon bleu
paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites
€ 16,50

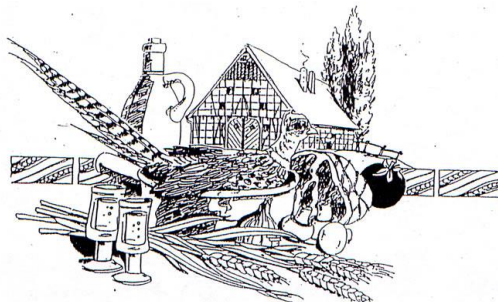
Beilagen Salat
€ 4,20

*

Forellenfilet
mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln
€ 22,90

Zanderfilet
im Gemüsesud pochiert mit einer körnigen Senfsoße auf grünen Nudeln
€ 24,90

Frühlings- Muttertags – Buffet
Sonntag 14. Mai 2023
pro Person 35,00
11 – 15 Uhr
Tischreservierung erwünscht
Info Flyer auf dem Tisch vor der Theke



Gebratene **Lammkeule**
Kräuter-Knoblauchsoße
grüne Bohnen und Kartoffelrösti
€ 19,50

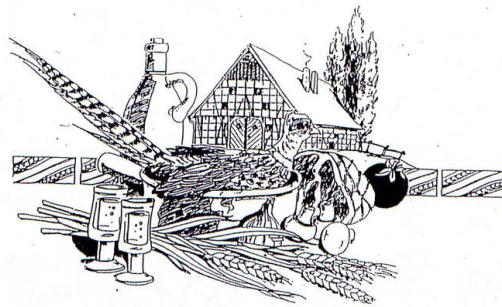
Sauerbraten
von der Rindertafelspitz, in würziger Soße
Blaukraut und Kartoffelklöße^(f)
€ 17,90

Zwiebelrostbraten
vom Rinderroastbeef mit Rotweinsoße
Röstzwiebeln und Kartoffelrösti
€ 24,90

Kalbstafelspitz gebraten
mit Bärlauchsoße und
Semmelklöße
18,00 €

Portion fränkischer **Spargel**
(Spargelhof Heilmann , Albertshofen)
mit neuen Kartoffeln , Hollandaise oder zerlassener Butter
€ 18,50
Wahlweise dazu
1 Paar **Bratwurst** oder eine Portion **rohen Schinken**
aus eigener Herstellung
8,00 €

inkl. gesetzl. MwSt.
(f) enthält Konservierungsstoffe



.....und zum Abschluss etwas süßes.....

Apfelküchle

mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis und Sahne
€ 7,20

Mini-Dessert

(Bayerische Creme mit Früchte und Sahne)
€ 4,20

Espresso & Mini-Dessert

€ 6,20

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

€ 8,50

Eisbecher mit Sahne

€ 6,00

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

€ 7,50

Quarkstrudel mit Erdbeereis und Sahne

€ 7,50

inkl. gesetzl. MwSt.

Fränkische Brotzeit
mit Wurst und Schinken aus eigener Herstellung

1 Paar Bratwurst, Weinsauerkraut, 2 Scheiben Brot

1 Paar Bratwurst mit Salat (Rohkost und Blattsalat)

1 Paar Bratwurst auf Bratkartoffeln

Blaue Zipfel im Essigsud gegart, Zwiebeln, 2 Scheiben Brot

Gebratene Leberwurst- und Blutwurst auf Weinsauerkraut, 2 Scheiben Brot

Gebratene Leberwurst- und Blutwurst auf Bratkartoffeln

je **€ 10,50**

*

Platte mit hausgemachten rohen Schinken^(f) auf Buchenholz geräuchert,
Senf, 2 Scheiben Brot und Butter

12,00

Winzerbrotzeit

Leberwurst, Pressack rot und weiß, hausgeräucherter roher Schinken^(f)
dazu Gurke, Tomate, Senf, 4 Scheiben Brot und Butter

13,50

Fränkischer Gerupfter

Angemachter Camembert „frisch zubereitet“ mit Obst
Butter, Zwiebeln, 2 Scheiben Brot

10,50

inklusive gesetzl. MwSt.
(f) enthält Konservierungsstoffe