

### Aperitif

<b>Aperol Spritz</b> Secco-Mineralwasser-Aperol 0,25 l	8,50 €
<b>Winzer Secco</b> mit Pfirsichlikör 0,1 l	8,50 €
<b>Winzer Secco</b> weiß 0,1 l	7,50 €

### Vorspeise

**Carpaccio vom Rehrücken**, Preiselbeermarinade, Salatbouquet  
15,50 €

**Räucherlachs** mit Kartoffelbackes und Salatbouquet  
dazu Sahnemeerrettich  
14,80 €

\*

### Suppe

**Rinderkraftbrühe** mit dreierlei hausgemachten Klößchen  
6,90 €

**Pfifferlingrahmsuppe**  
6,90 €

\*

### **Großer Salatteller**

mit Rohkost- und Blattsalaten und Hähnchenknusper  
16,90 €

\*

### Vegetarisch /Vegan

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

Hausgemachte **Spinat-Semmelklöße** mit Gorgonzolasoße  
16,90 €

(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  
€ 17,50

**Schnitzel „Wiener Art“**  
vom Schweinerücken mit Pommes frites  
€ 16,50

**Cordon bleu**  
paniertes Schnitzel vom Schweinerücken  
gefüllt mit Schinken und Käse  
dazu Pommes frites  
€ 18,50

**Beilagen Salat**  
€ 5,20

\*

**Forellenfilet**  
mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln  
€ 24,90

**Kabeljaufilet**  
im Gemüsesud pochiert mit einer feinen körnigen Senfsoße  
auf grünen Nudeln  
€ 19,50

### **Braten von der Rehkeule**

mit Preiselbeerbirne  
Blaukraut und Macairekartoffeln  
€ 23,50

### **Rehragout**

mit Blaukraut und Kartoffelklöße  
€ 18,50

### **Fränkischer Sauerbraten**

von der Rindertafelspitz, in würziger Soße  
dazu Blaukraut und Kartoffelklößen  
€ 19,50

### **Zwiebelrostbraten**

vom Rinderroastbeef mit Rotwein-Senfsoße  
Röstzwiebeln und Kartoffelrösti  
€ 28,00

inkl. gesetzl. MwSt.

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

### **Schwarzwaldbecher**

3 Kugeln Schokoladeneiscreme  
mit marinierten beschwipsten Kirschen und Sahne  
8,50 €

### **Apfelküchle**

mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis und Sahne  
7,80 €

### **Heiße Himbeeren**

mit Vanilleeis  
7,80 €

### **Mini-Dessert**

( Bayerische Creme mit Früchten und Sahne)  
5,20 €

### **Espresso & Mini-Dessert**

6,20 €

### **Eisbecher „nach Wahl“**

1 Kugel Eiscreme 2,- €  
Sahne 1,- €

#### **Eissorten**

[ Vanille-, Erdbeer-, Schokolade-, Zitrone-, Stracciatella-, Haselnuss- ]

inkl. gesetzl. MwSt.

# Fränkische Brotzeit

## 1 Paar hausgemachte Bratwurst

[aus eigener Herstellung]

mit Weinsauerkraut , 2 Scheiben Brot	€ 10,50
mit Salat ( Rohkost und Blattsalat )	€ 11,50
mit Bratkartoffeln	€ 11,50

## Blaue Zipfel

[aus eigener Herstellung]

Im Essigsud gegart, mit gedünsteten Zwiebeln dazu 2 Scheiben Brot	€ 10,50
--	---------

## Gebratene Leber- und Blutwurst

[aus eigener Herstellung]

mit Weinsauerkraut, 2 Scheiben Brot	€ 10,50
mit Bratkartoffeln	€ 11,50

\*

## Schinkenplatte

[aus eigener Herstellung – auf Buchenholz geräuchert]

Senf, 2 Scheiben Brot und Butter

€ 13,50

## Fränkischer Gerupfter

Angemachter Camembert „frisch zubereitet“

mit Obst, Butter, Zwiebeln, 2 Scheiben Brot

€ 10,50

**Jede weitere Scheibe Brot 0,50 €**

inklusive gesetzl. MwSt.