

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

Vorspeise

Carpaccio vom Rehrücken

Preiselbeermarinade | Salatbouquet
15,50

Räucherlachs

Kartoffelbackes | Salatbouquet | Sahnemeerrettich
14,80

*

Suppe

Rinderkraftbrühe

mit dreierlei hausgemachten Klößchen
7,00

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis

6,50

*

Vegetarisch /Vegan

Rote Beete

im Maismantel gebacken (vegan) | Salat
16,50

Hausgemachte **Spinat-Semmelklöße** | Gorgonzolasoße
18,50

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

Speck-Zwiebelsoße | Bratkartoffeln

18,50

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schweinerücken | Pommes frites

16,50

Cordon bleu

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

mit Schinken und Käse gefüllt

Pommes frites

18,50

Großer Salatteller

Rohkost- und Blattsalaten | Hähnchenknusper

18,50

Beilagen Salat

5,20

*

Forellenfilet

mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten

dazu Bratkartoffeln

24,90

Rehpfeffer

Blaukraut | Kartoffelklöße
19,50

Hasenpfeffer

Blaukraut | Kartoffelklöße
19,50

Fränkischer Sauerbraten

von der Rindertafelspitz
Blaukraut | Kartoffelklöße
19,80

Zwiebelrostbraten vom Rinderroastbeef

Rotwein-Senfsoße | Röstzwiebeln
Kartoffelrösti
28,00

Braten von der Rehkeule

Spätburgundersoße
Williams Christ Birne | Preiselbeeren
Kartoffelkroketten | Salat
22,50

inkl. gesetzl. MwSt.

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

Apfelküchle

mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis und Sahne

7,80

Heiße Himbeeren

mit Vanilleeis und Sahne

8,50

Mini-Dessert

(Bayerische Creme mit Früchten und Sahne)

5,20

Espresso & Mini-Dessert

6,80

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	12,00
mit Salat (Rohkost- und Blattsalat)	14,00
mit Bratkartoffeln	14,00

Blaue Zipfel

[aus eigener Herstellung]

Im Essigsud gegart gedünsteten Zwiebeln 2 Scheiben Brot	12,00
--	-------

Gebratene Leber- und Blutwurst

[aus eigener Herstellung]

mit Weinsauerkraut 2 Scheiben Brot	12,00
mit Bratkartoffeln	14,00

*

Schinkenplatte

[aus eigener Herstellung – auf Buchenholz geräuchert]

Senf | 2 Scheiben Brot | Butter

14,00

Fränkischer Gerupfter

Angemachter Camembert „frisch zubereitet“

Obst | Butter | Zwiebeln | 2 Scheiben Brot

12,00

inklusive gesetzl. MwSt.