

€

### Aperitif

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

### Vorspeise

#### **Carpaccio vom Rehrücken**

Preiselbeermarinade | Salatbouquet  
15,50

\*

### Suppe

#### **Rinderkraftbrühe**

mit dreierlei hausgemachten Klößchen  
6,80

#### **Silvanerrahmsuppe** mit Zimtkrusteln

6,80

\*

### 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

**Beilagen Salat**

5,20

\*

Pochiertes **Zanderfilet**

mit Limonen-Senfsoße

auf grünen Nudeln

24,00



### **Braten von der Hirschkeule**

mit Spätburgundersoße, Preiselbeerbirne  
Semmelklöße und Salat

24,-

### **Fränkischer Sauerbraten**

von der Rindertafelspitz  
mit Blaukraut und Kartoffelklöße

19,80

### **Wildschweingulasch**

mit Kroketten und Salat

16,50

### **Zwiebelrostbraten vom Rinderroastbeef**

Rotwein-Senfsoße | Röstzwiebeln  
Kartoffelrösti

28,-

### Gebratene **Perlhuhnbrust**

mit Portweinssoße  
Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen

19,80



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

**Warme Zwetschgen in Portwein-Zimtsoße**

mit Walnußeis

8,-

**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- ]



# Fränkische Brotzeit

## 1 Paar hausgemachte Bratwurst

[aus eigener Herstellung]

mit Weinsauerkraut , 2 Scheiben Brot	12,-
mit Salat ( Rohkost- und Blattsalat )	14,-
mit Bratkartoffeln	14,-

## Blaue Zipfel

[aus eigener Herstellung]

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

## Gebratene Leber- und Blutwurst

[aus eigener Herstellung]

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

\*

## Fränkischer Gerupfter

Angemachter Camembert „frisch zubereitet“

Obst | Butter | Zwiebeln | 2 Scheiben Brot

12,-

