

	€
<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

*

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit dreierlei hausgemachten Klößchen
7,20

Bärlauchrahmsuppe
7,20

*

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

19,00

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schweinerücken | Pommes frites

17,00

Cordon bleu

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Schinken und Käse gefüllt

Pommes frites

19,00

Beilagen Salat

6,00

*

Pochiertes **Zanderfilet**

mit Limonen-Senfsoße

auf grünen Nudeln

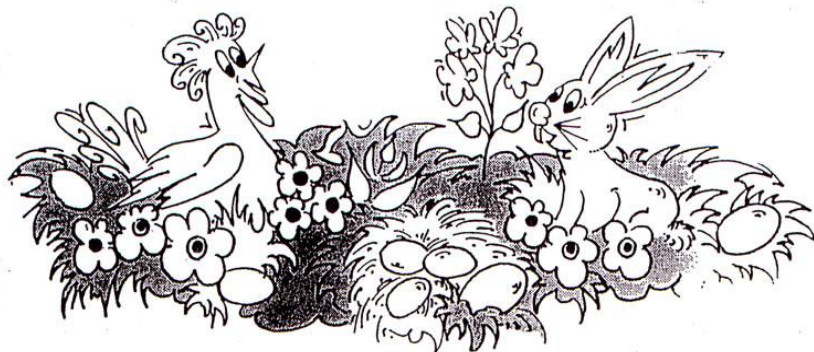
24,00

Karpfenfilet

Auf Speck und Zwiebeln gebraten

dazu Bratkartoffeln

23,00



Lammkeule gebraten
Kräuter-Knoblauchsoße
grüne Bohnen | Rösti
24,-

Fränkischer Sauerbraten
von der Rindertafelspitz
Blaukraut | Kartoffelklöße
19,80

Braten von der Hirschkeule
Spätburgundersoße | Preiselbeerbirne
Kartoffelkroketten | Salat
24,-

Zwiebelrostbraten vom Rinderroastbeef
Rotwein-Senfsoße | Röstzwiebeln
Kartoffelrösti
29,-

Gebratene **Perlhuhnbrust**
Portweinssoße
Rahmwirsing | Kartoffelplätzchen
22,-



.....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,-

