

€

### 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

**Spargelsalat** mit Räucherlachs  
13,50 €

\*

### Suppe

#### **Rinderkraftbrühe**

mit dreierlei hausgemachten Klößchen  
7,20

#### **Bärlauchrahmsuppe**

6,90

#### **Spargelcremesuppe**

6,90

\*

### 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

17,50

**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

**Forellenfilet**

Auf Speck und Zwiebeln gebraten

dazu Bratkartoffeln

24,00

1 Portion frischer fränkischer

**SPARGEL**

„Spargelhof Heilmann Albertshofen“

mit neuen Kartoffeln

Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

24,00 €

**wahlweise dazu...**

1 Paar hausgemachte Bratwurst 10 €

hausgeräucherter Schinken 7 €

gekochter Schinken 7 €

kleines paniertes Schnitzel 10 €

\*

**Lammkeule**

gebraten

Kräuter-Knoblauchsoße

grüne Bohnen | Rösti

24,-

**Fränkischer Sauerbraten**

von der Rindertafelspitz

Blaukraut | Kartoffelklöße

19,80

**Zwiebelrostbraten vom Rinderroastbeef**

Rotwein-Senfsoße | Röstzwiebeln

Kartoffelrösti

29,-

**Rehragout**

Wild aus der Hüttenheimer Jagd

Blaukraut | Kartoffelklöße

20,50 €

**.....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- ]

# 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,-

