

Speisekarte

Vorspeisen

Tagessuppe	Groß € 4,90	Klein € 3,90
Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen	Groß € 4,90	Klein € 3,90
Sommerblattsalate in mildem Essig- Öl Dressing mit geröstetem Speck und Croutons		€ 6,50
Portion Knoblauchbrot		€ 3,50

Steakspezialitäten vom Grill, (Steaks Rohgewicht ca. 200 gr.)

*dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter,
Country Kartoffeln, Sourcreamdip und Salatteller*

Rumpsteak	€ 25,80	Putenbruststeak	€ 16,80
Rinderfilet	€ 28,60	Schweinerückensteak	€ 16,80

Wenn nicht anders gewünscht, braten wir Ihr Steak vom Rind medium

well done = durch *medium well = fast durch (noch rosa)*
medium = saftig rosa *medium rare = zwischen saftig rosa und blutig*
rare bzw. englisch = „blutig“ *bleu = kurz angebraten, fast roh*

Kenntlichmachung der Zusatzstoffe und Allergene

Bitte verlangen Sie zur Einsicht unsere deklarierte Speisekarte

Extra Beilagen

Gemischter Salat	€ 3,90	Pommes frites	€ 2,00
Buttergemüse der Saison	€ 3,90	Kroketten	€ 2,00
Maisgemüse	€ 2,50	Portion Butter	€ 0,50
Portion Kräuterbutter	€ 0,80	Country Kartoffeln	€ 2,80
Reis	€ 2,00	Portion Weißbrot	€ 0,90
Kloß	€ 1,50	Spätzle	€ 2,00
Pfefferrahmsoße			€ 2,00

Hauptgerichte

Aus dem „Bratrohr und Kochtopf“

Schweinebraten in deftiger Bratensoße mit Kloß und Salatteller € 11,50

Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Preiselbeeren, Apfelblaukraut und Kloß € 14,80

Hirschgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Butterspätzle und Salatteller € 15,90

¼ gebratene Ente mit Blaukraut und Kloß € 15,60

Kleines Krustenschäufele in Bratensoße mit Kloß und Salatteller € 10,80

Krustenschäufele in Bratensoße mit Kloß und Salatteller € 13,80

Aus der Pfanne und vom Grill

Schweinelendchen in Rahmsoße mit Waldpilzen Marktgemüse und Butterspätzle € 15,90

Filetspitzen in Rahmsoße mit frischen Pfifferlingen, Butterspätzle und Salatteller € 16,80

„Pfeffersteak“ vom Angus Rind in Rahmsoße mit grünem Madagaskarpfeffer, dazu Kroketten und Salatteller € 16,90

Rahmschnitzel mit Waldpilzen, Butterspätzle und Salatteller € 13,80

Fleischlose Gerichte

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Baggers und Salatteller € 14,60

„Crespelle“, gefüllte mediterrane Pfannkuchen auf Tomatenragout mit würzigem Bergkäse überbacken € 12,90

Fischgerichte

Fischgrillteller von dreierlei Filets in Rieslingsoße mit frischem Marktgemüse und Reis € 16,40

„Chipirones und Empanadas“, kleine Tintenfische und Kalamaresstreifen gebacken, mit Aioli-Dip, Baquette und Blattsalate € 14,80

Gebratenes Flußzanderfilet in Rieslingsoße mit Schnittlauch- Kartoffeln und Salatteller € 15,80

Salate, dazu servieren wir Weißbrot

Große bunte Salatplatte der Saison € 9,50

„Salat Florida“, bunte Salate in Cocktaildressing mit frischer Ananas, Kiwi, Mais und gebratenen Putenbruststreifen € 11,60

„Marktsalat“ mit gegrillten Filetspitzen in Knoblauch-Sahnedressing € 11,60

„Salat Mediterrane“ bunte Salate in Olivenöl und Balsamico-dressing mit gegrillten Fischfilets des Tages € 13,60

Bei Seniorenportionen wird von Normalbertrag € 1,50 abgezogen

Folgende Gerichte sind an Sonn- und Feiertagen erst ab 15.00 Uhr erhältlich

Kleine Gerichte und Brotzeit

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in saurer Sahnesoße mit Pellkartoffeln € 12,50

2 fränkische Bratwürste mit Weinsauerkraut oder Kartoffelsalat und Brot € 7,90

2 geräucherte Bratwürste mit Kren, Butter und Brot € 7,90

2 heiße Bauernseufzer mit Kren, Butter und Brot € 7,90

Kinderteller (Nur für Kinder und Jugendliche)

<i>Kinderschweinebraten mit Kloß</i>	€ 6,20
<i>Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup</i>	€ 6,20
<i>Gebackene Chicken Crossies mit Pommes frites und Ketchup</i>	€ 6,20
<i>Fischstäbchen mit Pommes frites</i>	€ 6,20
<i>Portion Pommes mit Ketchup</i>	€ 3,80
<i>Spätzle mit Bratensoße</i>	€ 4,50
<i>Ein kleiner Kloß mit Soße</i>	€ 2,60
<i>Zwei kleine Klöße mit Soße</i>	€ 4,90

Nachspeisen

<i>Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Früchten und Sahne</i>	€ 5,80
<i>Apfelküchle auf Vanillesoße mit Eis</i>	€ 6,80
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	€ 6,50
<i>Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	€ 6,20

Preise sind inclusive der gültigen MwSt.