

Speisekarte

Vorspeisen

Geröstete Hokkaido- Kürbisrahmsuppe mit Süßkartoffeln
Groß € 4,90 Klein € 3,90

Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen
Groß € 4,90 Klein € 3,90

Karpfenknusperle an lauwarmen Kartoffel-Endiviensalat,
(gebackene Streifen vom Karpfenfilet) € 6,90

Feldsalat 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

Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren, Marktgemüse und Schnittlauch-Kartoffeln € 14,90

Aus der Pfanne und vom Grill

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

„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

Waldpilze 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

Gebackenes Karpfenfilet Kartoffelsalat und gemischtem Salat € 15,90

½ Karpfen gebacken

	<i>Klein</i>	<i>Mittel</i>	<i>Groß</i>
<i>Karpfen gebacken</i>	€ 12,60	€ 14,50	€ 16,80
<i>dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat</i>			

Aufpreis Pfefferkarpfen € 1,00
(mit geschrotetem Pfeffer)

Aufpreis Bierkarpfen € 1,00
(im dunklen Bier gewendet)

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 Äpfel, Gurken und
Zwiebeln in saurer Sahnesoße mit Pellkartoffeln* € 12,50

*2 fränkische Bratwürste mit Weinsauerkraut oder Kartoffel-
salat 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)

Kinderschweinebraten mit Kloß € 6,20

Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup € 6,20

Gebackene Chicken Crossies mit Pommes frites und Ketchup € 6,20

Fischstäbchen mit Pommes frites € 6,20

Portion Pommes mit Ketchup € 3,80

Spätzle mit Bratensoße € 4,50

Ein kleiner Kloß mit Soße € 2,60

Zwei kleine Klöße mit Soße € 4,90

Nachspeisen

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Früchten und Sahne € 5,80

Apfelküchle auf Vanillesoße mit Eis € 6,80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 6,50

Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne € 6,20