

Speisekarte

Aperitif Empfehlung

Lillet Wild Berry mit Waldbeeren 0,25l 7,20 €

„Zwetschgentrunk“, marinierte Zwetschgen mit
Zwetschgenlikör und Sekt aufgegossen 0,1l 6,80 €

Unser Tipp alkoholfrei:

„Crodino“, feinherber italienischer „bitter“
Aperitif mit Orange, Zitrone und Eis 0,1l 5,30 €

Vorspeisen

Suppe des Tages Groß 6,80 €
Klein 5,50 €

Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen Groß 6,80 €
Klein 5,50 €

2 kleine Rösti mit Waldpilzen in Rahm 7,50 €

*Feldsalat in mildem Essig-Öl Dressing mit geröstetem
Speck und Croutons* 9,60 €

*Karpfenknusperle an Kartoffel- Endiviensalat
(Gebackene Streifen vom Karpfenfilet)* 11,50 €

Portion Knoblauchbrot 4,70 €

Steakspezialitäten vom Grill,

(Steaks Rohgewicht ca. 200 gr.)

*dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter,
Country Kartoffeln, Sourcream Dip und Salatteller*

Rumpsteak 29,50 € *Putenbruststeak* 21,80 €

Rinderfilet 31,80 € *Schweinerückensteak* 19,80 €

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

well done = durch

medium = saftig rosa

rare bzw. englisch = „blutig“

medium well = fast durch (noch rosa)

medium rare = zwischen saftig rosa und blutig

bleu = kurz angebraten, fast roh

Kenntlichmachung der Zusatzstoffe und Allergene
Bitte verlangen Sie zur Einsicht unsere deklarierte Speisekarte

Extra Beilagen

Gemischter Salat	4,70 €	Pommes frites	3,00 €
Kroketten	2,80 €	Country Kartoffeln	3,50 €
Maisgemüse	3,00 €	Portion Weißbrot	1,20 €
Portion Kräuterbutter	1,20 €	Spätzle	3,00 €
Reis	2,80 €	Kloß	2,00 €
Pfefferrahmsoße / Pilzrahmsoße			3,50 €
Portion Ketchup / Mayonnaise			1,00 €

Hauptgerichte

Aus dem „Bratrohr und Kochtopf“

Schweinebraten in Bratensoße mit Kloß und Salatteller 15,60 €

Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Preiselbeeren,
Apfelblaukraut und Kloß 18,90 €

Hirschgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeeren,
Butterspätzle und Salatteller 19,80 €

Kleines Krustenschäufele in Bratensoße mit Kloß und
Salatteller 13,80 €

Krustenschäufele in Bratensoße mit Kloß und Salatteller 16,90 €

Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren,
Marktgemüse und Schnittlauch-Kartoffeln 18,90 €

Aus der Pfanne und vom Grill

Schweinelenäbchen in Waldpilzrahmsoße mit Marktgemüse
und Butterspätzle 18,90 €

„Pfeffersteak“ vom Weiderind in Rahmsoße mit grünem
Madagaskarpfeffer, dazu Kroketten und Salatteller 21,60 €

Rahmschnitzel mit Waldpilzrahmsoße, Butterspätzle
und Salatteller 16,80 €

Fleischlose Gerichte und Fisch

<i>Baggers mit Waldpilzen in Rahm und Salatteller</i>	<i>15,80 €</i>
<i>„Crespelle“, gefüllte mediterrane Pfannkuchen auf Tomatenragout mit würzigem Bergkäse überbacken und Salatteller</i>	<i>16,40 €</i>
<i>Fischgrillteller von dreierlei Filets in Rieslingsoße mit frischem Marktgemüse und Reis</i>	<i>21,80 €</i>

Salate, dazu servieren wir Weißbrot

<i>Große bunte Salatplatte der Saison</i>	<i>13,90 €</i>
<i>„Salat Florida“, bunte Salate in Cocktaildressing mit frischer Ananas, Kiwi, Mais und gebratenen Putenbruststreifen</i>	<i>16,90 €</i>
<i>„Marktsalat“ mit gegrillten Filetspitzen in Knoblauch-Sahnedressing</i>	<i>16,90 €</i>
<i>„Salat Mediterrane“ bunte Salate in Olivenöl und Balsamico-dressing mit gegrillten Fischfilets des Tages</i>	<i>17,60 €</i>

*An Sonn- und Feiertagen erst ab
15.00 Uhr erhältlich
(keine kleinen Portionen möglich)*

<i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfel, Gurken und Zwiebeln in saurer Sahnesoße mit Pellkartoffeln</i>	<i>14,80 €</i>
<i>2 fränkische Bratwürste mit Weinsauerkraut und Brot, oder Kartoffelsalat, Senf oder Meerrettich</i>	<i>10,80 €</i>
<i>3 fränkische Bratwürste mit Weinsauerkraut und Brot, oder Kartoffelsalat, Senf oder Meerrettich</i>	<i>13,20 €</i>

Kinderspeisekarte

(Diese Gerichte und Preise sind ausschließlich für Kinder bis 11 Jahre)

<i>Kinderschweinebraten mit Kloß</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Gebackene Chicken Crossies mit Pommes frites und Ketchup</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Fischstäbchen mit Pommes frites</i>	<i>7,50 €</i>
<i>1 Bratwurst mit Pommes oder Kartoffelsalat</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Kleines Naturschnitzel mit Bratensoße und Pommes</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Portion Pommes mit Ketchup</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Spätzle mit Bratensoße</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Ein kleiner Kloß mit Soße</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Zwei kleine Klöße mit Soße</i>	<i>5,90 €</i>

Inclusive MWST

Zur Information

Bei Seniorenportionen wird vom Normalbertrag € 2,00 abgezogen

Für Soßen Nachschlag berechnen wir € 1,20

Bei Umbestellung von Gemüse auf Salat € 1,00

Achtung

Liebe Gäste, leider kommt es immer häufiger vor, dass Tischreservierungen oder angegebenen Personenzahlen nicht eingehalten werden. Wir kalkulieren für Sie mit Einkauf, Personaleinteilung und Vorbereitungen und sind bemüht, Sie gut zu bewirten.

Bitte sagen Sie Ihre Tischreservierung oder Änderung der Personalzahl bis spätestens 3 Stunden vor Ihrem Termin ab.

Viele Gäste würden sich freuen, diesen Platz zu bekommen. Bei nicht rechtzeitiger telefonischer Absage berechnen wir eine Ausfallpauschale von 15,00 € je nicht abgesagtem Platz.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis