

Speisekarte

Aperitif Empfehlung

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

„Fränkischer Zwetschentrunk“, marinierte Zwetschgen mit
Zwetschgenlikör und Sekt aufgegossen 0,1 l 5,80 €

Unser Tipp alkoholfrei:

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

Vorspeisen

Suppe des Tages – siehe auf unserer Tagesempfehlung

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

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

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

Portion Knoblauchbrot 4,70 €

Steakspezialitäten vom Grill,

(Steaks Rohgewicht ca. 200 gr.)

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

Rumpsteak	31,50 €	Putenbruststeak	22,80 €
Rinderfilet	34,80 €		

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	3,00 €	Country Kartoffeln	3,50 €
Maisgemüse	3,00 €	Portion Weißbrot	1,40 €
Portion Kräuterbutter	1,20 €	Spätzle	3,00 €
Reis	3,00 €	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 16,40 €

Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Preiselbeeren,
Apfelblaukraut und Kloß 19,80 €

Hirschgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Butterspätzle
und Salatteller 21,40 €

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 19,80 €

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 23,60 €

Pilzrahmschnitzel mit Butterspätzle und Salatteller 16,80 €

Fleischlose Gerichte und Fisch

Baggers mit Waldpilzen in Rahm und Salatteller 15,80 €

„Crespelle“, gefüllte mediterrane Pfannkuchen auf Tomatenragout mit würzigem Bergkäse überbacken und Salatteller 16,80 €

Fischgrillteller von dreierlei Filets in Rieslingsoße mit frischem Marktgemüse und Reis 22,80 €

Salate, dazu servieren wir Weißbrot

Große bunte Salatplatte der Saison 13,90 €

„Salat Florida“, bunte Salate in Cocktaildressing mit frischer Ananas, Kiwi, Mais und gebratenen Putenbruststreifen 17,60 €

„Marktsalat“ mit gegrillten Filetspitzen in Knoblauch-Sahnedressing 17,60 €

„Salat Mediterrane“ bunte Salate in Olivenöl und Balsamico-dressing mit gegrillten Fischfilets des Tages 18,40 €

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

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfel, Gurken und Zwiebeln in saurer Sahnesoße mit Pellkartoffeln 15,80 €

2 fränkische Bratwürste mit Weinsauerkraut und Brot, oder Kartoffelsalat, Senf oder Meerrettich 11,40 €

3 fränkische Bratwürste mit Weinsauerkraut und Brot, oder Kartoffelsalat, Senf oder Meerrettich 13,80 €

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 M\WST

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