

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

Geröstete Hokkaido-Kürbisrahmsuppe mit
€ Groß 6,80
Süßkartoffeln Klein 5,50 €

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 gebratenem
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 €
Reis	3,00 €	Portion Weißbrot	1,40 €
Portion Kräuterbutter	1,20 €	Spätzle	3,00 €
Kloß	2,50 €		
Pfefferrahmsoße / Pilzrahmsoße			3,50 €
Portion Ketchup / Mayonnaise			1,00 €

Hauptgerichte

Schweinebraten in Bratensoße mit Kloß und Salatteller	16,40 €
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Preiselbeeren, Apfelblaukraut und Kloß	19,80 €
Kleines Krustenschäufele in Bratensoße mit Kloß und Salatteller	14,80 €
Krustenschäufele in Bratensoße mit Kloß und Salatteller	17,60 €
¼ gebratene Ente mit Apfelblaukraut und Kloß	18,70 €
Schweinelenchen in Waldpilzrahmsoße mit Marktgemüse und Butterspätzle	18,90 €
„Pfeffersteak“ vom Weiderind in Rahmsoße mit grünem Madagaskarpfeffer, dazu Kroketten und Salatteller	23,60 €

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>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