

Feine Suppen

Pfifferling- Cremesüppchen
verfeinert mit Calvados, Schnittlauch,
Tomatenwürfel und Sahnehaube
€ 6,50

Kartoffelcremesüppchen
mit Majoran, Lauch, gebratenen Speck,
Croutons und Sahne
€ 5,60

Vorspeisen

Frisch gebratene und mit Balsamico marinierte Pfifferlinge
auf sommerlichen Blattsalaten mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Erdbeeren
Vorspeise € 9,50 / Hauptgang € 13,60

Norwegischer Räucherlachs
an Rucola Salat mit Kirschtomaten, Honig- Senfsoße und Baguette
€ 10,60

Knusprige Bruschetta
fruchtige Zucchini- Tomaten- Salsa mit Basilikum und Parmesan
auf getoasteten Baguette Scheiben
€ 6,50

Knackige Salate

Gebratene Hähnchenbruststreifen

*auf Rohkost- und Blattsalaten mit Tomaten, Apfelspalten,
Walnüssen, Buttercroutons und Baguette*

€ 12.60

Gegrillte Scheiben vom Argentinischen Roastbeef

*auf gebratener und mit Balsamico marinierter Paprika,
dazu Blattsalat, Pinienkerne, Kräuterbutter und Baguette*

€ 14,60

Ziegenkäse-Terrine

*mit Apfel- Chutney, Walnuss- Streusel und
Wildkräutersalat*

€ 10,50

Kleiner gemischter Salatteller

*bunte Mischung von knackigen Rohkost-
und Blattsalaten der Saison*

als Vorspeise oder zum Hauptgang

€ 3.00

Alle Salate werden mit unserem laktosefreien Hausdressing verfeinert.

Fleischlos

Pfifferlinge in Rahm

mit gebratenen Semmeltaler und buntem Salat

€ 13,50

Käsespätzle

hausgemachte Eierspätzle, verfeinert mit Bergkäse,

Sahne und Röstzwiebeln, dazu ein

kleiner gemischter Salat

€ 11,50

Gebratene Semmeltaler

mit frischem Rahmspinat, getrockneten Tomaten und Parmesan

€ 12,80

Gebratene Würfel vom norwegischen Fjord- Lachsfilet

in Prosecco- Hummersoße, auf Spinattagliatelle,

dazu knackiges Gemüse

€ 14,60

Unsere Klassiker

Knuspriges Schäufole

*frisch aus dem Ofen, an Bratensoße mit Klößen
und buntem Salat*

€ 12.80

Fränkischer Sauerbraten

*in klassischer Lebkuchensoße mit Preiselbeeren,
hausgemachtem Apfelloaukraut und Klößen*

€ 12.90

Rindertafelspitz an Meerrettichrahmssoße

mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln

€ 13,50

Drei fränkische Bratwürste

*auf Weinsauerkraut oder hausgemachtem Kartoffelsalat,
dazu frischer Meerrettich, Brot und Senf*

€ 7,90

Schmankerl

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Roastbeef

*Ca. 200g, mit herzhaften Bratkartoffeln, gebackenen Zwiebelringen,
Kräuterbutter und Beilagensalat*

€ 18,90

Gebratene Filetspitzen vom Schwein

*in milder Pfefferrahmsauce mit buntem Pfannengemüse
und knusprigen Kartoffelrösti*

€ 13,40

Gegrillte Schweinelende

*an Waldpilzrahm mit knackigem Gemüse, hausgemachten
Butterspätzle und frisch gebratenen Egerlingen*

€ 15,60

Original Wiener Schnitzel

*aus der Kalbsoberschale, in Butterschmalz gebraten,
dazu herzhaft gebratene Kartoffeln, Preiselbeeren und Salat*

€ 16,90

Cordon Bleu vom Schwein

mit Schinken und Bergkäse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salat

€ 12,50

Brotzeit

Hausgemachter Obazda
an Blattsalat mit Zwiebeln und Brot
€ 8,50

Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Zwiebeln und Essiggurken in saurer Sahne,
an Blattsalat und Salzkartoffeln
€ 9,50

Stadtwurst mit Musik
„Hausmacher“ Stadtwurst mit Gewürzgurken, Zwiebeln und
Radieschen im Essig- Sud, dazu frisches Brot
€ 7,50

Kindergerichte

<i>Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites</i>	€ 5.50
<i>Hähnchenbrustfilet- Nuggets mit Pommes Frites</i>	€ 5.50
<i>Kleine Klöße mit Bratensoße</i>	€ 3.50
<i>Spätzle mit Bratensoße</i>	€ 3.50
<i>„Räuberteller“ ein Teller um bei den Eltern zu räubern</i>	€ 0,00

*Selbstverständlich können fast alle unsere Gerichte
auch als Seniorenportion serviert werden!*

Desserts

*Duett von Mousse au Chocolat und Erdbeer-Parfait
auf fruchtigem Erdbeer- Minz- Ragout
€ 8,50*

*Fränkische Apfelküchle
gebackene Apfelbringe mit Zimt- Zucker bestäubt,
dazu cremiges Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne
€ 7.50*

*Nussknacker
Walnuss- und Pistazieneis mit Karamellsoße, Baileys,
Nüssen und Schlagsahne
€ 7,50*

*Schokoladenverführung
„Zweierlei Schokoladeneis“ mit SchokoladensöÙe, Eierlikör,
gebrannter Zartbitterschokolade und Sahne
€ 6,50*

*Himbeertraum
drei Kugeln cremiges Bourbon-Vanilleeis mit warmer HimbeersöÙe
und Schlagsahne
€ 5.60*

*Kindereisbecher
Schokoladen und Erdbeereis mit Früchten, Sahne und bunten Streuseln
€ 3,50*

Stellen Sie Sich Ihrem eigenen Eisbecher zusammen

Vanille
Erdbeere
Schokolade
Walnuss
Pistazie
Joghurt

je Kugel	€ 1.20
Sahne	€ 0.80
Eierlikör	€ 2,20

Heiße Getränke

Nespresso Kaffee- Spezialitäten

Tasse Kaffee	€ 2.50
Cappuccino	€ 2.90
Espresso	€ 2.20
Espresso doppelt	€ 4,20
Espresso Macchiato	€ 2.30
Latte Macchiato	€ 3.90
Eis- Macchiato	€ 3.90
Milchkaffee	€ 3.90

Glas Tee

Darjeeling, Grüner, Rooibos, Pfefferminz, Kamille, Kräuter und Früchte	€ 2.20
---	--------