

SUPPEN + VORSPEISEN + kleine Gerichte

Regio Gericht Leberknödelsuppe ABCD 5,90

Kürbis-Creme-Suppe mit Kernöl und Croutons ABCD 6,90



Omelette-Suppe mit Pfannkuchenstreifen ABCD 5,90

Asiatische Enten-Suppe mit Bambus ABCD 6,90

VEGI Vorspeise: gebackener Feta Käse_c mit Honig und fränkischer Blaukrautsalat mit kandierten Nüssen_e 8,90

Vorspeisen-Quattro: italienischer Coppa/ Pilzsalat im Gläschen/ Räucherlachs WRAP/ Kürbissalat mit Chili ABCDF 10,90

BIO-Feld-Salat -mit/ohne Speck- Bock-Bier-Marmelade/ Croutons_A 8,90

nicht Sonntag Mittag BEEF TATAR vom Franken-Rind, leicht mariniert/ feine Zwiebel und Gurken-Würfel/
gebackene Kapern_{23AE}/ Sardellenfilet/ TERIAKI-Sauce/ Wachtelspiegelei_B/ Bauernbrot_{AE} 16,90

Bauern-Salat: Großer Salatteller mit gebackenen Hähnchen-Stückerl ADF 14,90

VEGETARISCH

Italienische Pappardelle **mit frischen Shiitake-Pilzen**/ Cherry-Tomaten/ Balsamico-Glace/ Salatteller ABCDF 19,80

Waldpilz-Ragout mit Steinpilzen und Champignons in Rahmsauce/ Semmel-Knödel/ dazu Salatteller ABCDF 15,90

Hokkaido-Kürbis-Ravioli / Süßkartoffelpüree mit Sweet-Chili gewürzt/ Sc. Hollandaise₂/ frischer Rucola ABC 16,90

REGIONAL + HAUPTGERICHTE

Gansbrust-Filet/-ohne Knochen-/mit Apfelspalten aufgeschnitten/ fränkische Quittensauce/ Blaukraut/ Kloß₅ 29,80

Wenn Sie Appetit auf 1/4Gans, Gansbrust oder 1/4 Ente haben bitte sprechen Sie uns an. Nur möglich mit Vorbestellung

gebratene Gänse-Leber/ Graupen-Risotto/ Calvados Sauce/ fränkischer Kirsch Apfel/ Salatteller ABCD 21,90

Maispouarden-Brust/ mit Cranberry-Cashew-Kruste überbacken/ Graupen-Risotto/ Wirsingspitzen ABCD 23,90

Heimisches Reh: REH-STEAK aus der Hüfte geschnitten/ Sellerie-Creme/ grüner Romanesco 28,90

Regio Gericht WIRSING-Roulade gefüllt mit Rehackfleisch/ dunkle Wildsauce/ Bratkartoffelpüree/ Salatteller CDF 20,90

Medaillons nach Art des Küchenchefs mit Speck/ Zwiebeln und Pilzen/ kleine Rösti₂₃/ Salatteller DF 25,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte/ gebackene Zwiebelringe/ Pommes/ Salatteller ACDF 26,90

Kalbschnitzel (Wiener Schnitzel) aus der Kalbskeule mit Kartoffelsalat oder Pommes/ Salatteller ABCDF 20,90

Cordon Bleu gefüllt mit Metzgerschinken und Leer-Dammer/ Pommes/ Salatteller ABCDF 19,80

BRATEN

BIO-Hochrippe vom Blonde d'Aquitaine Rind/ Bordeaux-Sauce/ mediterranes Kartoffelpüree/ Salatteller CDF 23,90

Hirsch-Braten aus der Schulter/ Preiselbeeren_{2,3}/ mit rohen Kloß_{2,3} und Blaukraut ADF 19,80

Fränkisches Schäufole (natürlich vom Schwein) mit rohen Kloß_{2,3} und Salatteller ADF 17,90

Kalbsbraten aus der Keule mit Rahm-Wald-Pilzen rohen Kloß_{2,3} und Salatteller ADF 19,80

FISCHE

Freitag-Sonntag: 1/2 Karpfen gebacken/ mit Kartoffelsalat und Salatteller ADF klein 19,80/ mittel 20,90/ groß 21,90

BOCKBIER-Karpfenfilet auf Mango-Kraut/ Meerrettichdip/ gebratene Wedges-Würfel AC 23,90

Pfeffer-Karpfen/ Grätenfrei/ paniert mit grobem Pfeffer und Brösel/ Kartoffelsalat/ Salatteller/ Remoulade ABCDF 22,90

Fisch-KNUSPER/ panierte Streifen vom Wels/ Grätenfrei/ Kartoffelsalat/ Salatteller/ Remoulade ABCDF 20,90

Gebratenes Lachs-Forellen-Filet/ unter der Kartoffelkruste₂₃/ auf saftigem Ratatouille-Gemüse/ ED 25,90

DESSERTS

Bratapfel-Tiramisu im Weckglas 6,90

DESSERT-TELLER Lebkuchen-Mousse/ Zwetschgen-Röster/ Baillys Panna-Cotta / Kugel Eis_c 8,90

Karamellierter Kaiserschmarren mit Früchten und Vanilleeis AC 7,90

Probier-Glas Crème Brûlée_c 3,90

Nocke Maronen MOUSSE auf Zwetschgen Röster CE 5,90

KICK IT Espresso und Kugel Vanilleeis 4,90

Umbestellungen werden mit 1,50 € berechnet Für „Halbe Portion“ werden 15 % vom Preis abgezogen

KINDER-KARTE

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat Salatdipp ABC 9,80

Kinder-Schnitzel mit Pommes und Ketchup ABC 9,80

Putennuggets mit Pommes und Ketchup ABC 9,80

fränkischer Kloß^{2,3} oder Spätzle mit Soße AB 5,90

DIE FRÄNKISCHE KARTE >> gibt es nicht Sonntag Mittag<<

Fränkische Bratwürste mit Kraut und Brot^{AE} oder Kartoffelsalat oder Saure Zipfel im Zwiebel-Essig-Sud
2 Stück 9,80 3 Stück 11,40 4 Stück 11,90

"Bratwurstteller" gebratene Bratwürste mit Kartoffelsalat und gemischten Salat DF 2 Stück 12,90 3 Stück 13,90

Schweizer Wurstsalat^{2,7} Schinkenwurst F und Emmentaler C in Essig-Öl-Marinade, Bauernbrot AE 9,80

Käse-Platte Emmentaler/ Brie/ Kräuterkäse/ franz Camembert/ Blauschimmel/ Butter und Brot CAE 10,90

>>> *gerne auch etwas kleiner als KÄSE-Dessert* 8,90<<

COCKTAILS

Rosato MIO SPRIZZ Ramazzotti Aperitivo Rosato¹²/ Sekt/ Basilikum/ Soda/ Eis 6,40

Alkohol FREI San-Bittér-Cocktail SanBitter¹²/ Maracuja/ Orange/ Eis 6,40 **Piccolo Prosecco Scavi & Ray** 9,80

HERBST Sprizz Holunder/ Johannisnektar/ Minze/ Limette/ Sekt/ Eis 6,40 **Aperol-Sprizz** Orange/ Sekt/ Eis 6,40

Cranberry GIN-Tonic Pink-Gin/ Cranberry Saft/ Indian-Tonic¹⁰/ Eis 6,40 **Lillet-Wild-Berry** Beeren/ Früchte/ Eis 6,40

WEISS und ROTWEIN

Baden GRAUER BURGUNDER QW Weingut Kiefer trocken WEISSWEIN
Strahlendes Gelb! Fruchtig/ leichte Süße/ Anklänge von Birnen und Mandeln 0,2l 6,40/FL0,75l 24,00

Franken RIESLING Staatlicher Hofkeller Würzburg trocken WEISSWEIN
Ein besonderer Franke! Limette/ Apfel/ Brennessel/ Pfirsich/ wenig Säure/ Muschelkalk 0,2l 6,40/FL0,75l 24,00

Franken BACCHUS Thüngersheimer Ravensburg QBA halbtrocken WEISSWEIN
Weingut Geiger jun/ blumig/ exotische Früchte/ Maracuja/ Grapefruit 0,2l 6,20/ **FL1,0l** 30,90

Franken **ROTLING** GEIGER CUVÉE halbtrocken
Weingut Geiger jun/ schöner Trinkwein/ Sommerfrüchte/ Beeren/ wenig Säure 0,2l 6,20/ **FL1,0l** 30,90

Franken DORNFELDER Thüngersheimer Ravensburg QBA halbtrocken ROTWEIN
Weingut Geiger jun/ leicht und fruchtig/ harmonisch rund mit gut eingebetteter Säure 0,2l 6,20/ **FL1,0l** 30,90

Franken CUVÉE RED M Meyer Rödelsee trocken ROTWEIN aus der HEIMAT von Chefin Anita
TOP Rot-Wein! Cabernet Dorsa+Spätburgunder/ feines Bukett/ fruchtige Aromen/ Tannine 0,2l 6,40/FL0,75l 24,00

Südafrika ALLÉE BLEUE Starlette Rouge trocken Mel/Shi/CS ROTWEIN 0,2l 6,90/ FL 0,75l 25,50
schwarzer Johannisbeere und Brombeere/ Holznote/ eleganter Duft von Gewürznelke und schwarzem Pfeffer

Weinschorlen WEISS oder ROT 0,3l 4,50

FRANKEN-Weinschorle 0,3l 5,00

Herbst-SCHORLE Rot/Weiß/Rotling mit Früchten und Eiswürfel 0,3l 4,90

Hersbrucker Lagerbier, Radler ^{1,3} , Pils	vom Faß	0,25l 3,40/0,3l 3,50	0,5l 4,10/ 0,4l 4,10
Hersbrucker Helles Hefe, Cola-Weizen ^{1,3,9} , Russen ^{1,3}	vom Faß		0,5l 4,30
<u>Nur bei uns</u> Hersbrucker Kellerbier	vom Faß im Steinkrug naturtrüb süffig		0,5l 4,30
Gutmann Hefeweißbier dunkel / leicht / alkoholfrei			0,5l 4,30
Winkler Kupfer -dunkles alkoholfreies Bier-	NEU Veldensteiner -alkoholfreies Pils-		0,5l 4,30

Coca Cola LIGHT oder ZERO ^{1,3,9,12}	BIONADE Holunder	Almdudler	0,33l 4,40
Mineralwasser Adelholzener spritzig oder naturell	auch als 0,75 erhältlich	0,25l 3,20	0,5l 4,30
<u>Regional</u> Apfelsaft- auch Naturtrüb- / Orangensaft/ Traubensaft/ Johannisbeersaft			0,2l 3,20
Frucht-Schorlen -Traube, Maracuja, rote Guave, Kirsche, Ananas, Johannis, Rhabarber, Orange			0,4l 4,70
"Schweppes" Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ^{10,7} , Ginger Ale ¹⁰			0,2l 3,90
Orangenlimonade („Schülerlimo“) ^{1,3}			0,5l 4,10

1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsstoff, 3-mit Antioxidationsmittel 5-Schwefeldioxid, 7-Phosphat, 8-Milchprotein, 9-Koffein, 10-Chinin
12-enthält eine Phenylalaninquelle **Allergene:** A(Gluten) B(Eier) C(Laktose) D(Sellerie) E(Nüsse) F(Senf)

Umbestellungen werden mit 1,50€ berechnet

Alle Preise in Euro, inklusiv Service und Mehrwertsteuer