

SPEISEKARTE Sonntag 4. Juni



Suppen & Vorspeisen

Fränkische Hochzeitssuppe mit Butterkloß, Leberkloß, Omletten	5,00
Terrine von Perlhuhn und Feige mit gerösteten Nüssen, Salat	7,80
Carpaccio vom Rind mit Salatspitzen, Parmesan und Weißbrot	8,60
Egerlinge gebacken mit Sauce Tartar und Weißbrot	5,80

Fränkisches & aus der Röhre

fränkisches Schäufele mit Kloß und Salat	13,90 – 15,80
Schweinebraten mit Kloß und gemischtem Salat	12,80
Rinderroulade mit Kloß und Blaukraut	15,90
Sauerbraten mit Kloß und gemischtem Salat, Preiselbeeren	15,90
Kalbsrahmbraten mit mediterranem Gemüse und Bandnudeln	15,90
Dunkelbiurgulasch mit Semmelknödeln und gemischtem Salat	14,80
2 Fleischküchle mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	11,80

Leckerer vom SPARGEL



Fränkische Spargelcremesuppe mit Sahnehaube	5,50
Frühlingsalat mit Pinienkernen , Räucherlachs und Salatspargel	10,80
Portion Spargelsalat mit Schnittlauchröllchen	11,80
Port. warmer Spargel mit Butter oder Sauce Hollandaise	12,80

dazu empfehlen wir:

3 fränkische Bratwürste mit Kartoffelsalat	9,00
Gebackenes Kalbsschnitzel mit Petersilienkartoffeln	16,30
Port. warmer Nussschinken mit Salzkartoffeln	9,80

Aus der Pfanne & vom Grill

3 fränkische Bratwürste mit Kraut, Brot oder Kartoffelsalat	9,00
1 Hähnchenschenkel mit großem Salatteller	10,20
Schweineleber gebacken mit Röstzwiebeln, Kartoffel- und gemischtem Salat	12,20
Schweineschnitzel oder Kotelett gebacken mit Kartoffelsalat und gem. Salat	12,80
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat	15,80
Tegernseer Schnitzel mit Meerrettich & süßem Senf gefüllt, Bratkartoffeln, Salat	16,50
Hähnchenbrustfilet geschnetzelt mit knackigem Gemüse in rotem Curry mit Rösti	14,80
Holzackersteak mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	13,80
Schweinelende mit frischen Egerlingen in Rahm , hausgemachte Spätzle, Salat	16,80
Schweinelende mit Pfefferrahmsoße , Pfirsichspalten, Rösti und gem. Salat	16,80
Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gem. Salat	20,80
Geschnetzelter Rinderrücken mit Rotweinsauce, Rotweinschalotten, Herzoginkartoffeln, Salat	19,80

Fisch & Fleischlos

Zanderfilet an Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattsalat	16,20
Kabeljaufilet gebacken mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	14,80
Feine Bandnudeln mit gebratenen Garnelen und Zucchini in Weissweinsauce	14,80
Auberginen-Schnitzel mit hausgemachter Eiersauce und Salzkartoffeln	11,80
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus	10,80
Gebackene Klöße mit Ei und Blattsalat	9,80

Zum Nachtisch

Würfel von dreierlei Schokolade mit frischen Grand-Marnier-Erdbeeren	6,50
Kleiner Beerentartelette mit Vanillecreme und Vanilleeis	6,00

Zur Brotzeit

Brotzeiteller mit Butter, Gurke und Brot	11,50
Port. Rindertartar mit Butter, Gurke, Kapern, Zwiebeln und Brot	11,90
Port. roher Schinken mit Butter, Gurke und Brot	8,20
Port. gekochter Schinken mit Butter, Gurke und Brot	8,20
Portion weißer oder roter Presssack mit Brot	5,80
Port. gemischter Käse mit Bauernbrot und Butter	8,20
Port. Stadtwurst mit Brot und Senf	6,80
Port. Stadtwurst mit Musik und Brot	7,00
Portion Wurstsalat mit Musik und Brot	7,50
Bratwurstgehäckbrot	5,00
Port. Sulze mit Musik und Brot	7,80

Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang an unserer Theke und der regulären Speisekarte, da aus Platzgründen dies nicht abdruckbar ist.

Kaffee & Co

Portion Kaffee	3,90	Tasse Kaffee crema	2,30
Espresso	2,10	Cappuccino	2,50
Milchkaffee/Latte	2,70	Glas Tee	2,20

Biere & Alkoholfreie Getränke

Tucher Pilsener	0,4l	3,90	Tucher Übersee	0,5l	3,90
Tucher Hefeweizen	0,5l	4,20	Tucher Radler	0,5l	3,90
Tucher Franken Dunkel	0,4l	3,90	Karamalz	0,5l	3,70
Tucher Pils alkoholfrei	0,5l	4,20	Tucher Bockbier	0,5l	4,60
Tucher Reifbräu alkfrei	0,5l	3,90	Tucher Weizen		
Sebaldus Weizen	0,5l	4,30	dunkel, leicht, alkfr.	0,5l	4,20
Coca Cola, Cola light, Orangenlimonade, Zitronenlimonade			0,2l	2,50	
			0,4l	3,90	
Fruchtsaftschorlen			0,4l	3,90	
Selters Mineralwasser			0,2l	2,50	
			0,5l	3,40	
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft			0,25l	2,60	

Weine 0,2l

BLÖDEL „Weiß“ fruchtiges Cuvée, feinherb, Rheinhessen, weiß	0,2l	5,80
BLÖDEL „riesLING“ edel & vollmundig, trocken, Rheinhessen, weiß	0,2l	6,20
Obereisenheimer Höll, Müller-Thurgau, halbtrocken Franken, weiß	0,2l	5,00
Obereisenheimer Höll, Müller-Thurgau, trocken, Franken, weiß	0,2l	5,00
Obereisenheimer Höll, Silvaner, trocken, Franken, weiß	0,2l	5,20
Obereisenheimer Höll, Bacchus, halbtrocken, Franken, weiß	0,2l	5,00
Reiler vom heißen Stein, Riesling, halbtrocken, Mosel, weiß	0,2l	5,20
BLÖDEL „rosè“ süffig, sommerlich, feinherb, Rheinhessen, rose	0,2l	5,90
BLÖDEL „dornFELDER“ beerig & aromatisch, trocken, Rheinhessen rot	0,2l	6,90
Herzklopfen 2021, erster Rotwein, Rheinhessen, trocken, rot	0,2l	6,80
Bechtheimer Spätburgunder, trocken, Rheinhessen rot	0,2l	6,20
Merlot, Villa San Martino, Italien, trocken, rot	0,2l	5,90

Schnäpse, Aperitif, Aperol & Co sind natürlich auch vorhanden – bitte nachfragen