

Vorspeisen & Kleinigkeiten

<i>Scheiben vom Räucherlachs mit hausgemachter Honig-Senfsoße, Weißbrot und Butter</i>	7,20
<i>Carpaccio vom Rind mit Salatspitzen, Balsamico, Parmesan und Weißbrot</i>	7,20
<i>Champignons gebacken mit hausgemachter Sauce Tatar und Toastbrot</i>	4,90
<i>Camembert gebacken mit Preiselbeeren₂ und Toastbrot</i>	4,90

Für die, die noch Groß und Stark werden müssen

<i>Max und Moritz – kleiner Schweinebraten mit Klob</i>	5,00
<i>Pumuckel – kleines Schnitzel mit Pommes frites</i>	5,00
<i>Mikey Maus – 3 Nürnberger Bratwürste mit Kartoffelsalat</i>	4,20
<i>Münchhausner Kanonenkugel – Klob mit Soße</i>	2,80
<i>Fischers Fritz – 3 Fischstäbchen mit Kartoffelsalat</i>	4,50

Schnitzel & Co.

<i>Schweinekotelett mit Kartoffel- und gemischtem Salat</i>	8,80
<i>Schweineschnitzel mit Kartoffel- und gemischtem Salat</i>	9,20
<i>Putenrahmschnitzel mit Reis und gemischtem Salat</i>	11,50
<i>Putenschnitzel gebacken mit Kartoffel- und gemischtem Salat</i>	10,80
<i>Paprikaschnitzel mit Paprikasoße, Pommes frites und Salat</i>	11,40
<i>Champignonrahmschnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	11,40
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	11,80
<i>Berner Schnitzel – Schweineschnitzel mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken, Kroketten und gemischtem Salat</i>	11,80

Vom Grill und aus der Pfanne – Spezialitäten ab 18 Uhr

vom Schwein

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	13,50
Schweinelendchen mit Pfirsichspalten ^{2,7} an Pfefferrahmsauce, Rösti und gemischtem Salat	13,80
Lendenspieß mit Champignons, Paprika, Pommes frites und Salat	13,80
Schweizer Lendentopf – Schweinelendchen gegrillt mit Weichkäse überbacken in Rahm, hausgemachte Spätzle & gem. Salat	14,20
Holzackersteak vom Schweinehals mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	10,80
Westernsteak vom Schweinehals mit gegrilltem Speck, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat	10,80

Vom Grill und aus der Pfanne – Spezialitäten ab 18 Uhr

vom Rind

Rumpsteak vom Roastbeef mit Pommes frites, Kräuterbutter und gemischtem Salat	17,50
Pfeffersteak vom Roastbeef mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und gemischtem Salat	17,50
Rinderfiletsteak mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	20,80

vom Geflügel

Putensteak „Hawaii“ mit Schinken, Ananas ^{2,7} und Käse überbacken dazu Kroketten und gemischtem Salat	11,80
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Für Zuhause

Liebe Gäste gerne können Sie alle unsere Gerichte auch verpackt mit nach Hause nehmen.

Hausgemachte Wurst Dosen oder Schinken aus unserer Metzgerei erhalten Sie auch gerne außerhalb der Metzgerei-Öffnungszeiten.

Jeden Donnerstag auf zur Schlachtschüssel

Brotsuppe	2,90
Schlachtplatte – Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch und Bratwurst mit Kraut und Salzkartoffeln	8,80
Blut- und Leberwurst mit Kraut und Salzkartoffeln	7,00
Kesselfleisch gekocht mit Kraut und Salzkartoffeln	7,80
Rüssele gekocht mit Kraut und Salzkartoffeln	7,80
Schweinszünge gekocht mit Kraut und Salzkartoffeln	8,80
Salzknöchele gekocht mit Kraut und Salzkartoffeln	von 10,- – 12,80
Schäufele gebraten mit Kloß und gemischtem Salat	von 10,80 – 12,80
Schweineleber gebacken mit Kartoffel- und gemischtem Salat	8,80
3 fränkische Bratwürste mit Kraut und Brot oder Kartoffelsalat	7,20

Zur Brotzeit

1 Paar Weißwürste mit Brötchen und Senf	4,80
Portion Aufschnitt mit Butter, Gurke und Brot	6,50
Portion gekochter Schinken mit Butter, Gurke und Brot	6,50
Brotzeitteller mit Butter, Gurke und Brot	7,80
Portion roher Schinken mit Butter, Gurke und Brot	6,80
Portion frisches Rindertatar mit Butter, Gurke und Brot	9,50
Kassler Rippchen mit Butter, Gurke und Brot	6,80
Portion weißer oder roter Pressack mit Brot	4,90
Portion Stadtwurst mit Brot und Senf	5,20
Portion Stadtwurst mit Musik und Brot	5,80
Portion Wurstsalat mit Musik und Brot	6,20
Wurstbrot garniert	4,20
Käsebrot garniert	4,20
Rohes Schinkenbrot garniert	5,00
Gekochtes Schinkenbrot garniert	5,00
Bratwurstgehäckbrot	4,50
Portion Pfannensulze mit Musik und Brot	6,50
Portion Käse gemischt, mit Butter und Brot	7,20

Beilagen extra

Bunt gemischter Salat	2,80
Kartoffelsalat	2,50
Kloß mit Soße	2,80
Pommes frites	3,00
Sauerkraut	2,20
Scheibe Brot	0,40

.....so fertig gegessen?

**Unsere leckeren Desserts und Eisbecher finden Sie auf
unserer Nachspeisenkarte!**

**Dann auf zu einem Absacker in unsere Wein- und Cocktailbar s`blödels gegenüber -
geöffnet Mittwoch bis Sonntag ab 18.30 Uhr**

Kaffee und Kuchen

Portion Kaffee:	3,50
Tasse Kaffee:	2,10
Tasse Kaffee crema:	2,10
Portion Tee	2,70
Glas Tee	1,80
Grogg	3,20
Glühwein	3,00
Espresso:	2,00
Cappuccino:	2,40
Milchkaffee:	2,60
Latte Macchiato:	2,60
Tasse Kakao	2,20

Gebäck

Zum Kaffee täglich hausgebackene Kuchen und Torten – bitte nachfragen

Stück Kuchen ohne Sahne	2,50
Stück Kuchen mit Sahne	2,80
Stück Torte	3,20

Biere vom Fass

Tucher Pilsener	0,4l	2,80
Tucher Übersse Export	0,5l	2,80
Tucher Hefe Weizen hell	0,5l	3,20
Tucher Radler	0,5l	2,80
Tucher Alt Franken dunkel	0,4l	2,80

Biere aus der Flasche

Tucher Alt Franken dunkel	0,5l	3,20
Tucher Diät Pilsener, alkoholfrei	0,5l	3,20
Weizen kristall, dunkel, leicht, afr.	0,5l	3,20
Tucher Bajuvator Bock dunkel	0,5l	3,30
Tucher Reifbräu – alkoholfrei	0,5l	2,80

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{8,1,4,7}	0,2l	2,00
Coca Cola light ^{8,4,1,7}	0,2l	2,00
Fanta ^{1,3,4,7}	0,2l	2,00
Zitronenlimonade	0,2l	2,00
Mezzo Mix ^{1,3,4,8,7}	0,4l	3,50
Apfelschorle süß/sauer	0,4l	3,50
Orangensaftschorle süß/sauer	0,4l	3,50
Frankenbrunnen Mineral	0,2l	2,00
Selters Classic Mineral spritzig	0,5l	2,80
Selters naturell Mineral still	0,2l	2,20
Tafelwasser Fuerst Carl v. Ellingen	0,5l	2,20

<i>Bitter Lemon</i> ^{3,7}	0,2l	2,20
<i>Apfelsaft</i>	0,25l	2,30
<i>Orangensaft</i>	0,25l	2,30
<i>Johannisbeersaft</i>	0,25l	2,20
<i>Karamalz</i>	0,5l	2,70

Unsere Weine

Weißweine 0,25 l

<i>Obereisenheimer Höll, Müller-Thurgau, Franken, ObA, halbtrocken</i>		4,30
<i>Obereisenheimer Höll, Müller Thurgau, Franken, ObA, trocken</i>		4,30
<i>Obereisenheimer Höll, Silvaner, Franken, ObA, trocken</i>		4,50
<i>Nordheimer Vögelein Müller-Thurgau, Franken, ObA, trocken</i>		4,30
<i>Sulzfelder Cyriakusberg aus dem Bocksbeutel, Silvaner, Franken, Prädikatswein, trocken</i>		4,50
<i>Volkacher Kirchberg, Müller-Thurgau, Franken, Kabinett, halbtrocken</i>		4,50
<i>Volkacher Ratsherr, Silvaner, Franken, Kabinett, halbtrocken</i>		4,50
<i>Iphöfer Kalb, Silvaner, Franken, Kabinett, trocken</i>		4,50
<i>Reiler vom heißen Stein, Riesling, Mosel, ObA, halbtrocken</i>		4,30
<i>San Silvestro Chardonnay, Piemont, DOC, Italien trocken</i>		5,30
<i>Tenuta Maiolo Lugana, Azienda Agricola Provenza, Italien trocken</i>		7,90

Weißwein 0,75 l im Bocksbeutel

<i>Iphöfer Kalb, Silvaner, Franken, Kabinett, trocken</i>		13,90
<i>Nordheimer Vögelein, Bacchus, Franke, Kabinett, trocken</i>		13,90

Roséwein 0,25 l

<i>Spätburgunder Weißherbst, Kaiserstuhl Baden, ObA, halbtrocken</i>		4,70
----------------------------------------------------------------------	--	------

Eine internationale Auswahl an Weinen finden Sie in unserer Wein- und Cocktailbar s'blödels gegenüber

Unsere Weine

Rotweine 0,25 l

<i>Haberschlechter Heuchelberg, Trollinger mit Lemberger, Württemberg, ObA, trocken</i>		4,90
-----------------------------------------------------------------------------------------	--	------

<i>Ingelheimer Kaiserpfalz, Portugieser, Rheinhessen, ObA, halbtrocken</i>	4,60
<i>Würzburger Pfaffenberg, Portugieser, Franken, ObA, trocken</i>	4,90
<i>Le Poesie Bardolino Classico, Cantina di Soave, DOC, Italien trocken</i>	5,40
<i>Negroamaro Passito, Conte di Campiano Salento Italien trocken</i>	7,60
<i>Kalterer See, Südtirol, DOC, trocken</i>	4,20
<i>La Mancha, Spanien, lieblich</i>	4,20

Rotwein 0,75 l im Bocksbeutel

<i>Spätburgunder, Weingut Reiss, Franken, ObA, trocken</i>	15,20
------------------------------------------------------------	-------

Sekt, Champagner & Aperitiv

<i>Henkel trocken</i>	0,75 l	18,80
<i>Metternich trocken</i>	0,75 l	24,50
<i>Prosecco Spumante</i>	0,75 l	18,80
<i>Moet & Chandon Champagner</i>	0,75 l	68,00
<i>Veuve Clicquot Champagner</i>	0,75 l	72,00
<i>Martini Bianco, Rosso, Fino dry</i>	4cl	3,50
<i>Sherry medium dry, Fino dry</i>	5cl	3,50
<i>Campari / Orange / Soda</i>	0,2l	4,50
<i>Fränkischer Vortrunk</i>	8cl	3,50
<i>Glas Sekt</i>	0,1l	2,90
<i>Glas Sekt / Orangensaft</i>	0,2l	3,20
<i>Glas Prosecco</i>	0,1l	2,90
<i>Kir Royal mit Sekt</i>	0,1l	3,50
<i>Glas Prosecco mit Aperol</i>	0,1l	3,50
<i>Glas Prosecco mit Likör</i>	0,1l	3,50
<i>Aperol Sprizz</i>	0,2l	5,20

Unsere Spirituosen

Klare

<i>Himbeergeist, Obstler, Williams</i>	2cl	2,60
<i>Südtiroler Williams</i>	2cl	2,80
<i>Zwetschgenwasser</i>	2cl	2,60
<i>Kirschwasser</i>	2cl	2,80
<i>Dornkatt</i>	2cl	2,60
<i>Wodka</i>	2cl	2,80
<i>Grappa</i>	2cl	2,80
<i>Bärwurz</i>	2cl	2,60
<i>Pircher Haselnussgeist</i>	2cl	2,80

Anis

<i>Ouzo</i>	2cl	2,80
<i>Pernot</i>	2cl	2,80

Whiskey

<i>Jack Daniels</i>	4cl	4,80
<i>Johnny Walker</i>	4cl	4,80

Kräuter

<i>Jägermeister</i>	2cl	2,60
<i>Sechsamter</i>	2cl	2,60

<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80</i>
<i>Aquavit</i>		
<i>Malteser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Cognac und Weinbrand</i>		
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60</i>
<i>Metaxa 5 Sterne</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Hennesy V.P.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Liköre</i>		
<i>Cointreau</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60</i>
<i>Kirschwhiskey</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60</i>
<i>Grand Manier</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80</i>

Sehr geehrte Kunden, die gesetzliche Allergenkennzeichnung entnehmen Sie bitte dem Aushang an der Theke im Erdgeschoss. Vielen Dank

Zusatzstoffe in Lebensmitteln & Getränken

1 = Farbstoff 2 = Konservierungsstoff 3 = Antioxidationsmitteln

4 = Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = Phosphat 7 = Süßungsmittel

8 = coffeinhaltig