

# SPEISEKARTE ab 25. Januar



Herzlich Willkommen

## Suppen & Vorspeisen

<b>Hochzeitsuppe</b> mit Butterkloß, Leberkloß und Pfannkuchenstreifen	5,00
<b>Süßkartoffelcremesuppe</b> mit Schwarzbrotcroutons	5,00
<b>Fränkischer Feldsalat</b> mit Speck und Croutons	6,80
<b>Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Soße</b> auf Kartoffelrösti	8,40
<b>Gebackene Champignons</b> mit hausgemachter Sauce Tartar, Weißbrot	5,80
<b>Carpaccio vom Rind</b> mit Olivenöl, Balsamico, Rucola und Parmesan	8,40

## Fränkisches & aus der Röhre

<b>fränkisches Schäufole</b> mit Kloß und Salat	13,90 – 15,80
<b>Schweinebraten</b> mit Kloß und gemischtem Salat	12,50
<b>Sauerbraten</b> mit Kloß, Preiselbeeren und gemischtem Salat	15,80
<b>Hirschragout</b> mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	15,80
<b>Dunkelbiurgulasch vom Rind</b> mit Semmelkloß und gemischtem Salat	14,20
<b>Seniorenteller: 1 kleiner Entenschenkel</b> mit Kloß und Blaukraut	13,50
<b>Gefüllte Paprika</b> mit Hackfleischfüllung, Tomatensoße, Reis und Salat	11,50

## Aus der Pfanne & vom Grill **JEDEN DONNERSTAG SCHLACHTSCHÜSSEL**

<b>3 fränkische Bratwürste</b> mit Kraut, Brot oder Kartoffelsalat	9,00
<b>Schweineleber gebacken</b> mit Kartoffelsalat, Röstzwiebeln und Salat	12,20
<b>Leberkäse gebraten</b> mit Spiegelei und Bratkartoffeln	9,20
<b>Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	12,80
<b>Braumeisterschnitzel</b> mit Schinken und Blauschimmelkäse gefüllt, Bratkartoffeln, Salat	16,20
<b>Kotelett gebacken</b> mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	12,80
<b>Cordon bleu</b> vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat	15,80
<b>Holzackersteak</b> mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	13,80
<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf Tomatensoße mit Pestonudeln, gebratenes Gemüse	14,20
<b>Gemischte Filetspitzen</b> mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und Feldsalat	16,80
<b>Schweizer Lendentopf</b> – Schweinelende gebraten – in Rahmsauce mit Brikäse überbacken mit hausgemachten Spätzle und gem. Salat	17,80

## Fisch & Fleischlos

<b>Karpfen gebacken</b> 100gr. 2,80 + Salat	
<b>Seesaiblingfilet „Müllerin“</b> mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	16,80
<b>Dreierlei Fisch</b> an Rieblingsoße, Reis und Gemüsestreifen	17,50
<b>Cremige Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Blattsalat	12,20
<b>Gebackene Klöße</b> mit Ei und Blattsalat	9,90
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen und Apfelmus	10,80

## Zum Nachtisch

<b>Mousse von dunkler Schokolade</b> mit Fruchtmark und frischen Früchten	6,90
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Kirschgrütze und Vanilleeis	6,90
<b>Tonkabohnenparfait</b> als Kugel im Himbeermantel mit heißem Himbeermark	7,20
<b>Sorbet von der Limette</b> mit Prosecco aufgegossen	5,00

## Zur Brotzeit

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

<b>BLÖDEL „weiss“</b> fruchtiges Cuvée, feinherb, Rheinhessen, weiß	0,2l	5,80
<b>BLÖDEL „riesLING“</b> 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
<b>BLÖDEL „rosè“</b> süffig, sommerlich, feinherb, Rheinhessen, rose	0,2l	5,90
<b>BLÖDEL „dornFELDER“</b> 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, Aperitiv, Aperol & Co sind natürlich auch vorhanden – bitte nachfragen**