

SPEISEKARTE Sonntag 17. September



SOMMERAPERITIF

Melonen-Sprizz (Absolut Watermelon, Honigmelonensirup, Prosecco, Soda, Melone, Eiswürfel) 7,20

Suppen & Vorspeisen

Fränkische Hochzeitssuppe mit Butterkloß, Leberkloß, Omeletten 5,00

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Weißbrot 8,60

Röschen vom Räucherlachs mit Honig-Senf-Soße auf Kartoffelrösti 8,60

Gebackene Champignon mit hausgemachter Sauce Tartar und Weißbrot 5,80

Fränkisches & aus der Röhre

fränkisches Schäufele mit Kloß und gemischtem Salat 13,90 – 15,80

Schweinebraten mit Kloß und gemischtem Salat 12,80

Sauerbraten mit Kloß, Preiselbeeren und Blaukraut 15,90

Hirschragout mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren 16,20

Rindfleisch gekocht (Blattschulter) mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln 13,90

Bohneneintopf mit Lammfleisch und Brot 12,80

Aus der Pfanne & vom Grill

3 fränkische Bratwürste mit Kraut, Brot oder Kartoffelsalat 9,80

Schweineleber gebacken mit Kartoffelsalat, Röstzwiebeln und gemischtem Salat 12,80

Portion Sulze mit Bratkartoffeln 9,00

Schweineschnitzel oder Kotelett gebacken mit Kartoffelsalat und gem. Salat 12,90

Zigeunerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat 13,80

Putenrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 14,50

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat 15,90

Tegernseer Schnitzel mit Meerrettich-süßer-Senf-Füllung, Bratkartoffeln und Salat 16,90

Sommersalat – großer Salatteller mit Putenbruststreifen und Früchten 12,20

Holzackersteak mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat 14,20

Lendenspieß „Zigeuner Art“ mit gebratenem Gemüse, Pommes frites und Salat 16,80

Schweinelendchen mit Rotweinsauce, gebratenen Pilzen, Kroketten und Salat 16,80

Fisch & Fleischlos

Karpfen gebacken 100gr. 2,90 + Salat

Lachsfilet gebraten mit Proseccosenfsoße, Bandnudeln und Lauchgemüse 16,20

Saiblingfilet an Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattsalat 16,20

Fischfilet gebacken mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat 14,80

Bandnudeln mit gebratenen Garnelen und Zucchini in Weissweinsahnesoße 14,80

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln 11,50

Cremige Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat 11,50

Sellerieschnitzel mit hausgemachter Sauce Tartar und Salzkartoffeln 11,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus 10,80

Zum Nachtisch

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, marinierte Beeren, Eiscreme 6,50

Lecker Tiramisu mit Himbeersorbet 6,50

Fruchtiges Beerentartelette mit Vanillecreme, Sahne und Vanilleeis 5,80

Eiskaffee oder andere Eissorten nach Wunsch Pfirsichtorte, Nusskuchen, Käsekuchen, Apfelkuchen

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	4,30	Tucher Radler	0,5l	3,90
Tucher Franken Dunkel	0,4l	3,90	Karamalz	0,5l	3,70
Tucher Pils alkoholfrei	0,5l	4,30	Tucher Bockbier	0,5l	4,60
Tucher Reifbräu alkfrei	0,5l	3,90	Tucher Weizen		
Sebaldus Weizen	0,5l	4,40	dunkel, leicht, alkfr.	0,5l	4,30
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	5,90
BLÖDEL „riesLING“ edel & vollmundig, trocken, Rheinhessen, weiß	0,2l	6,30
Obereisenheimer Höll, Müller-Thurgau, halbtrocken Franken, weiß	0,2l	5,20
Obereisenheimer Höll, Müller-Thurgau, trocken, Franken, weiß	0,2l	5,20
Obereisenheimer Höll, Silvaner, trocken, Franken, weiß	0,2l	5,20
Obereisenheimer Höll, Bacchus, halbtrocken, Franken, 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	6,90
Junge Franken Rot Cuvee halbtrocken	0,2l	6,20
Merlot, Villa San Martino, Italien, trocken, rot	0,2l	6,00

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