

# Speisekarte



## Warme Gerichte:

- 4) **Schweineschnitzel** „Wiener Art“  
Pommes Frites und Salatteller € 12,90
- 5) **Schweinerückensteak** mit hausgemachter Kräuterbutter  
Pommes Frites und Salatteller € 14,50
- 21) **Rahmschnitzel** (naturegebratenes Schweineschnitzel mit Rahmsoße)  
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller € 14,90
- 45) **„Cordon Bleu“**  
paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt  
und Kartoffelsalat € 14,90
- 1) 1 Paar Hausgemachte **Fränkische Bratwürste**  
mit Sauerkraut und Kartoffeln € 9,70  
19) oder mit Kartoffelsalat und Salatteller € 9,70
- 12) **Rumpsteak** vom argentinischen Rind € 21,90  
hausgemachte Kräuterbutter, Pommes, Salatteller
- 10) **Pikanter Sauerbraten** mit Kartoffelknödel  
und Salatteller € 15,50
- 89) **gebratene Rehrückenmedaillons** vom heimischen Wild € 22,90  
mit Preiselbeeren, Kartoffelplätzchen und Salatteller
- 85) **Putengeschnetzeltes** in cremiger Rahmsoße  
Kartoffelkroketten und Salatteller € 14,90
- 506) **Große Salatplatte**  
mit Schinken, Käse und Ei, dazu Brot € 10,50
- 548) **Große Salatplatte mit gebratener Putenbrust**  
dazu Toast € 11,50

## Vesper

- 417) 1 Paar hausgemachte **geräucherte Bratwürste**, warm  
mit Meerrettich und Brot € 8,90
- 425) **Wurstsalat** mit Brot € 7,70
- 426) **Schweizer Wurstsalat** mit Brot € 8,20
- 422) **Strammer Max** € 7,70  
belegtes Brot mit rohem od. gekochtem Schinken und Spiegelei
- 410) **Obatzter** – angemachter Camembert mit Brot € 8,90
- 411) 2 St. **gebackener Camembert**, Preiselbeeren, Toast € 8,90
- 473) **Schweinskopf-Sülze** mit Musik  
und Bratkartoffeln € 8,90



**Täglich von 11.30Uhr -14.30Uhr**  
**und von 17.00 Uhr-21.00 Uhr**



**90) Kürbiscremesuppe**  
**mit Sahnehäubchen**  
**und gerösteten Kürbiskernen € 6,00**  
(Creamy soup of pumpkin)

## **Fränkischer Karpfen**

Unser Karpfen stammt vom  
Rothenburger Teichwirt „Hiermann“,  
die Karpfen stammen aus eigenen Teichen rund um Rothenburg.  
Das Karpfen-Filet ist grätenfrei zubereitet.

**536) „Karpfenknusper“**  
gebackene Streifen vom Karpfenfilet  
mit Remouladensoße  
an Blattsalaten mit Kräuterrahmdressing  
und Toast € 13

**537) gebackenes Karpfenfilet**  
mit Remouladensoße  
Kartoffelsalat und Salatteller € 17,50  
**261) kleine Portion € 15,50**

**540) gebratenes Karpfenfilet**  
mit Bacchus-Sahne-Soße  
auf Graupen-Gemüserisotto € 18,20  
**262) kleine Portion € 16,20**

**50) 1/2 Karpfen gebacken**  
Kartoffelsalat und Salatteller € 17,50  
**(nur von Freitag-Sonntag)**

Karpfen ist weltweit einer der beliebtesten Süßwasserfische. Und das seit Jahrhunderten! Schon zu Zeiten der Römer wurden Karpfen in Europa in künstlichen Teichen gehalten, in Asien dienen Karpfen seit frühester Zeit als Fastenspeise und schon Venus soll ihn wegen seiner großen Fruchtbarkeit geschätzt haben. In all den Jahren haben sich nicht nur Informationen zur Zucht und Zubereitung angesammelt, es sind auch unzählige Geschichten, Legenden und Bräuche rund um den schmackhaften Fisch überliefert.