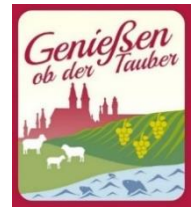


Speisekarte



- 37) **Maultaschensuppe**
kleine Maultaschen in Rinder Bouillon
- 4) **Schweineschnitzel** „Wiener Art“
Pommes Frites und Salatteller
- 5) **Schweinerückensteak** mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes Frites und Salatteller
- 21) **Rahmschnitzel** (naturegebratenes Schweineschnitzel mit Rahmsoße)
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller
- 45) **„Cordon Bleu“**
paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt
und Kartoffelsalat
- 1) 1 Paar Hausgemachte **Fränkische Bratwürste**
mit Sauerkraut und Kartoffeln
- 19) oder mit Kartoffelsalat und Salatteller
- 12) **Rumpsteak** vom argentinischen Rind
hausgemachte Kräuterbutter, Pommes, Salatteller
- 10) **Pikanter Sauerbraten** mit Kartoffelknödel
und Salatteller
- 90) **Rehragout** vom heimischen Wild
mit Preiselbeeren, Spätzle und Salatteller
- 85) **Putengeschnetzeltes** in cremiger Rahmsoße
Kartoffelkroketten und Salatteller
- 506) **Große Salatplatte**
mit Schinken, Käse und Ei, dazu Brot
- 548) **Große Salatplatte mit gebratener Putenbrust**
dazu Toast

Vesper

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



1 Portion
Fränkischer Spargel (250 g)
aus Buhlsbach bei Lehrberg

921) mit **Salzkartoffeln**, dazu holländische Soße oder geklärte Butter

939) mit **hausgemachtem rohen und gekochten Schinken**,
dazu Kartoffeln, holländische Soße oder geklärte Butter

929) mit einem **Paar hausgemachten Bratwürsten**,
dazu Kartoffeln, holländische Soße oder geklärte Butter

927) mit **Schweineschnitzel „Wiener Art“**
dazu Kartoffeln, holländische Soße oder geklärte Butter

926) mit **Rumpsteak** (ca. 250 g)
dazu Kartoffeln, holländische Soße oder geklärte Butter

Optional servieren wir alle Gerichte auch mit

Bärlauchhollandaise



*Zum Spargel empfehlen wir ein Gläschen **Rivaner Sommerwein***

ORIGINAL – REGIONAL

Als Aperitiv:

- 353) **Granatapfel-Sprizz**
Grenadinesirup, Frankensekt
und Sodawasser



Spargel & Bärlauch

- 47) **Bärlauchcremesuppe**
mit gerösteten Weißbrotwürfeln

- 940) **Spargelcrèmesuppe**
mit Sahnehäubchen



- 953) **Penne mit Bärlauch und Spargel**
sautierte Penne-Nudeln mit Bärlauchpesto
Spargel, Kirschtomaten

