

Speisekarte



Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites 10,90
escalope of pork with French Fries

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites 11,50
pork steak | herb butter | French Fries

Rahmschnitzel (naturegebratenes Schweineschnitzel mit Rahmsoße)
dazu hausgemachte Spätzle 11,90
Pork steak | cream sauce | homemade noodles

„Cordon Bleu“ paniertes Schweineschnitzel
mit Schinken und Käse gefüllt dazu Kartoffelsalat 11,90
Filled escalope of pork with cheese and ham | potato salad

1 Paar Hausgemachte Fränkische Bratwürste 9,90
mit Sauerkraut und Kartoffeln
oder mit Kartoffelsalat
1 Pair „Bratwurst“ Potato salad or Sauerkraut | Potatoes

Rumpsteak vom argentinischen Rind (ca. 250g) 18,90
dazu hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites
Beef steak | herb butter | french fries

Pikanter Sauerbraten vom Rind mit 2 Stück Kartoffelknödel 12,90
Roasted Beef | dark sauce | potato dumplings

Rehragout vom heimischen Wild mit Preiselbeeren und Spätzle 14,90
Ragout of venison | homemade noodles

Putengeschnetzeltes in cremiger Rahmsoße und Spätzle 12,70
Ragout of turkey in cream sauce | homemade noodles

Zu allen Gerichten bieten wir ihnen auf Wunsch dazu an:

Gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln 4,90

Großer Salatteller als Beilage zum Hauptgericht 3,90

kleiner Salatteller als Beilage zum Hauptgericht 2,90

Salat-Bowl (Variation aus marinierten Blatt- und Rohkostsalaten)
dazu Toast 8,90

Extra Toppings zur Wahl:

gebratene Putenbruststreifen | Walnüsse + 4,50

Thunfisch | Oliven | Zwiebeln + 3,90

gekochter Schinken | Käse | Ei + 3,50

gebratenen Garnelen | Parmesanstreifen + 5,50

Vesper

1 Paar hausgemachte geräucherte Bratwürste, warm
mit Meerrettich und Brot € 8,90

Wurstsalat mit Brot € 7,90

Schweizer Wurstsalat mit Brot € 8,90

Strammer Max € 7,90

belegtes Brot mit rohem od. gekochtem Schinken und Spiegelei

Obatzter - angemachter Camembert mit Brot € 8,90

2 St. gebackener Camembert | Preiselbeeren | Toast € 8,90

Schweinskopf-Sülze mit Musik
und Bratkartoffeln

€ 9,90



Pfifferlinge und Bärlauch



47) **Bärlauchcremesuppe**
mit Sahnehäubchen und Croutons € 5,90
(creamy soup of wild garlic)

48) **Pfifferlingsrahmsuppe**
mit Sahnehäubchen und Croutons € 5,90
(creamy soup of chanterelles)

545) **„Pfiffer an Salaten“**
gebratene Pfifferlinge an marinierten Blattsalat
dazu Toast € 10,90
(roasted chanterelles with salad and toast)

547) Als Vorspeise in kleiner Variante € 7,50

521) **„Pfiffer in Kräuterrührei“**
Gebratene Pfifferlinge in Kräuterrührei
auf Schwarzbrot € 11,90
(chanterelles with scrambled eggs on blackbread)

97) **Bandnudeln mit Bärlauchpesto**
Kirschtomaten | Rucola | Parmesan (vegetarisch) € 10,90
954) *mit gebratenen Garnelen € 14,90*



Frische Pfifferlinge...

**...in Kräuterrahmsoupe
mit Speck und Zwiebeln**

chanterelles in cream-herb-sauce, with Bacon and Onion



520) **„klassisch“ mit Semmelknödel**
(⁵¹⁹) auch vegetarisch* möglich € 13,90
with bread-dumpling

550) **„klassisch“ mit Bandnudeln** € 13,90
with noddles

522) **mit 1 Paar fränkische Bratwürste
und Semmelknödel** € 17,90
with franconian sausages, bread-dumpling

523) **mit gebratenem Schweinerückensteak
und Semmelknödel** € 17,90
with roasted pork steak, bread-dumpling

525) **mit gebratenem Rumpsteak (ca. 250g)
und Semmelknödel** € 26,90
with Rumpsteak, bread-dumpling

großer Salatteller als Beilage zum Hauptgericht 3,90
kleiner Salatteller als Beilage zum Hauptgericht 2,90

Alle Preise in Euro und inclusive 19 % / 7 % Mehrwertsteuer

Getränkekarte

Sektdrinks & Aperitif

0,1 l Oppmann Sekt extra trocken (J.Oppmann Wü) € 4,50

Kir Royal (Frankensekt mit Cassislikör) € 4,90

Aperol Sprizz (Aperol, Sekt, Soda, Eis) € 5,90

Tocco Rosso (Campari, Holundersirup, Sekt, Soda, Eis) € 5,90

„Hugo“ mit Frankensekt

(Holundersirup, Minze, Sekt, Soda, Eis, Limette) € 5,90

Granatapfel-Sprizz (Granatapfelsirup, Sekt, Soda, Eis) € 5,90

Longdrinks

Gin Tonic (4cl Gin mit Tonic Water) € 5,90

Rum Cola (4cl Havanna Rum 3J. mit Cola auf Eis) € 5,90

Campari Orange (4cl Campari mit Orangensaft) € 5,90

Regional Schnäpse von Fam. Ott aus Weiler und Fam. Hofman

2cl Quitte 40% vol € 3,30

2cl Williamsbirne 40% vol € 3,30

2cl Schlehengeist 40% vol € 3,30

2cl Zwetschge 40% vol € 2,60

2 cl Tresterbrand 40 % (Hofman - Röttingen) € 3,30

Doppelter → 4 cl + € 1,50

Weißwein

- 0,25 l 2020er **Bacchus** „Edition Schranne“ Hauswein € 4,50
Halbtrocken 11,5% - Weingut Hofman Röttingen
- 0,25 l 2020er **Müller Thurgau** – Trocken – Kabinett € 4,80
12% aus dem Paradies– Meier-Schmidt - Ulsenheim
- 0,25 l 2020er **Rivaner** Röttinger Feuerstein trocken € 6,30
12% - Jung, spritzig, frisch - Weingut Hofman Röttingen
- 0,25 l 2020er **Silvaner** Röttinger Feuerstein trocken € 6,30
12 % - Weingut Hofman Röttingen
- 0,25 l 2020er **Riesling** – Trocken – Bocksbeutelwein € 6,70
12% - aus dem Paradies– Meier-Schmidt - Ulsenheim

Rotwein

- 0,25 l 2018er Löwensteiner Salzberg **Trollinger** € 4,80
Halbtrocken, lieblich – 11,5% - Deutscher QbA
- 0,25 l 2018er Laudensbacher Schafst. **Schwarzriesling** €
4,50
Trocken – 12% - Weingärtner Markelsheim
- 0,25 l 2019er **Tauberschwarz** - trocken € 5,50
12,5% - Weikersheimer Tauberberg, WG Markelsheim
- 0,25 l 2019er **Spätburgunder** - trocken € 6,60
12,5% - Weingut Meier-Schmidt Ulsenheim

Rosé:

- 0,25 l 2019er **Rosé** vom Tauberschwarz € 6,30
Weitere Sorten und Flaschengrößen finden Sie gerne auf der Weinkarte.

Weinschorle

- 0,25 l weiße Frankenweinschorle sauer € 3,60
0,5 l weiße Frankenweinschorle sauer € 4,90
- 0,25 l rote Frankenweinschorle sauer € 3,60
0,5 l rote Frankenweinschorle sauer € 4,90

Biere vom Fass:

0,4 l Tucher Urfränkisch Dunkel -Bier vom Fass	€ 3,80
0,4 l Tucher Pils vom Fass	€ 3,80
0,5 l Zirndorfer Kellerbier „naturtrüb“ v. Fass im Tonkrug	€ 3,90
0,5 l „ Edel “ von der Landwehr Bräu vom Fass	€ 3,90
0,5 l Tucher Hefeweizen hell vom Fass	€ 4,20

Flaschenbiere und Biermixgetränke:

0,5 l Kristall Hefeweizen	€ 4,20
0,5 l Leichtes Hefeweizen	€ 4,20
0,5 l Alkoholfreies Hefeweizen	€ 4,20
0,5 l Alkoholfreies Jever-Fun	€ 3,90
0,5 l Radler süß oder sauer	€ 3,90
0,5l Russe (Hefeweizen + Sprite)	€ 4,20
0,5l Cola-Weizen	€ 4,20

Softdrinks, Säfte, Saftschorlen und alkoholfreie Getränke

0,2 l Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7up, Spezi	€ 2,90
0,4 l Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7up, Spezi	€ 3,90
0,2 l Apfelschorle sauer	€ 2,80
0,4 l Apfelschorle sauer	€ 3,60
0,4 l Orangensaftschorle sauer	€ 3,90
0,4 l Traubensaftschorle sauer	€ 3,90
0,4 l Johannisbeernektarschorle sauer	€ 3,90
0,4 l Eistee	€ 3,90
0,2 l Tonic Water od. Bitter Lemon v. Schweppes	€ 3,40
0,4 l Tafelwasser im Glas	€ 3,00

Original Selters natürliches Mineralwasser

0,5 l Fl. mit oder ohne Kohlensäure (naturell)	€ 3,60
0,25 l Fl. mit oder ohne Kohlensäure (naturell)	€ 2,70
0,75 l Fl. mit Kohlensäure	€ 4,90
Zitronenecke extra im Glas/Getränk	+ € 0,50

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	€ 2,90
Kännchen Kaffee	€ 4,70
Espresso	€ 2,60
Cappuccino	€ 3,70
Latte Macchiato	€ 3,90
Milchkaffee	€ 3,90
Pott heiße Schokolade	€ 3,90
Glas Schwarzer Tee mit 2 cl Rum	€ 4,80
1 Glas Tee	€ 2,90
1 Kännchen Tee	€ 4,70
Ceylon Pfefferminze Kamille Sweet Chai Früchte Kräuter	

Desserts und Eis

warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,60
2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	€ 3,90
gebackene Apfelringe in Zimt-Zucker gewendet dazu Vanilleeis und Sahne	€ 5,90
kleine Portion Apfelringe	€ 4,80
Zitronen-Sorbet mit Frankensekt aufgegossen	€ 3,90
Kugel Eis je Stück	€ 1,20
Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Walnuß mit Sahne	+ € 0,50
Eiskaffee (kalter Kaffee 3 Kg. Vanilleeis Sahne)	€ 4,80
Eisschokolade (kalte Trinkschokolade 3 Kg. Schokoeis Sahne)	€ 4,80

Schnäpse

Underberg Fernet Branca Jägermeister Fernet Branca Ramazotti Malteser Linie Aquavit Kirschlikör Baileys	
Jeweils 2 cl	€ 3,00
Spiritousen Doppelt → 4 cl	+ € 1,50