



Suppen

Maultäschle in Rinderbouillon € 4,90

Franconian ravioli in beef-bouillon

**Fränkische Kartoffelsuppe
mit gerösteten Brötchenwürfeln
(vegetarisch) € 6,50**

Franconian potatoe-soup with bread-croutons



Unser Klassiker

**Schweinebraten mit hausgemachter Soß'
dazu 2 fränkische Kartoffelknödel**

€ 13,90

Roasted pork, potatoe-dumplings

Aus eigener Herstellung (Our own production)

**1 Paar hausgemachte fränkische Bratwürste
mit Kartoffelsalat**

€ 10,90

1 Pair homemade franconian sausages, potato-salad

**1 Paar hausgemachte Fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und Kartoffeln**

€ 10,90

1 Pair homemade franconian sausages, sauerkraut, potatoes

**Gepökelte Schweinebauch - „Wellfleisch“
auf Sauerkraut und Kartoffeln**

€ 10,90

cooked pork-belly, sauerkraut, potatoes

vom Reh aus heimischer Jagd, Fisch und Geflügel und vom Rind

**Rumpsteak vom Roastbeef (ca. 250g)
mit hausgemachter Kräuterbutter
und Pommes Frites**

€ 22,90

Beefsteak | herb-butter | french fries

**Pikanter Sauerbraten mit Lebkuchensoße
mit 2 fränkischen Kartoffelknödeln**

€ 16,90

Stewed Pickled Beef with potato-dumplings

**Rehragout mit Preiselbeeren
hausgemachte Spätzle**

€ 19,90

Ragout of venison, homemade noodles

**Gebackenes Schollenfilet
mit Remouladensoße und Kartoffelsalat**

€ 14,90

Baked plaice-filet, Sauce Remoulade, Potato-Salad

**Putenrahmgeschnetzeltes
mit hausgemachten Spätzle**

€ 14,90

vom Schwein

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites

Escalope of Pork | French fries

€ 13,90

Schweinerückensteak

mit hausgemachter Kräuterbutter

und Pommes Frites

Pork steak | herb-butter | French fries

€ 14,90

Rahmschnitzel

mit hausgemachten Spätzle

Roasted Porksteak | creamsauce | franconian noodles

€ 14,90

„Schwabenschnitzel“

paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße

und hausgemachten Spätzle

Escalope of port | creamsauce | franconian noodles

€ 15,90

„Cordon Bleu“

(Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse)

mit Kartoffelsalat

Escalope of pork filled with ham and cheese | potatoesalad

€ 15,90

Salate, Veganes und Vegetarisches

Spinatknödel auf Ratatouille

Spinach-dumplings | Tomato-ragout

€ 12,90

Kichererbsen-Kokos-Curry – Vegan

mit Reis

Chickpeas-coco-curry

€ 12,90

Chilli-Con-Grünkern – vegan

mit Schwarzbrot

Chili-con-green core | bread

€ 11,90

Falaffel-Bällchen an Blattsalaten – Vegan

Falafel-balls with salad

€ 12,50

Salat-Bowl (Variation aus marinierten Blatt- und Rohkostsalaten)

mit Toast

oder

mit Schinken, Käse und gekochten Ei,

dazu Toast € 13,40

Salat-Bowl | Toast or ham,cheese,eg,toast

€ 9,90

Zu allen Gerichten bieten wir ihnen auf Wunsch an:

Portion hausgemachtes Rotkraut

€ 3,50

Portion Sauerkraut

€ 3,50

Portion Ratatouille

€ 4,00

Salatteller als Beilage zum Hauptgericht

€ 4,90

Kleiner Beilagensalat

€ 3,50

Spargel & Karpfen

Spargelcremesuppe

mit Sahnehäubchen

in der Tasse als Vorspeise € 4,90

im Teller als Hauptgang € 6,90

Portion weißer fränkischer Spargel (250 g)

mit **Salzkartoffeln** 16,90

mit **hausgemachtem rohem und gekochtem Schinken**
und Salzkartoffeln 19,90

mit einem **Paar hausgemachten Bratwürsten**
und Salzkartoffeln 21,90

mit **Schweineschnitzel „Wiener Art“**
und Salzkartoffeln 22,50

mit gebratenem **Rumpsteak** (ca. 250 g)
und Salzkartoffeln 29,90

zu allen Gerichten servieren wir
geklärte Butter oder Sauce Hollandaise

„Fränkischer Karpfen“

Das Karpfen-Filet ist grätenfrei zubereitet.

„Karpfenknusper“

gebackene Streifen vom Karpfenfilet
mit Remouladensoße
an Blattsalaten mit Kräuterrahmdressing
und Toast € 14,90



gebackenes Karpfenfilet

mit Remouladensoße und Kartoffelsalat € 18,90

gebratenes Karpfenfilet

mit Bacchus-Sahne-Soße
auf Graupen-Gemüserisotto € 19,90