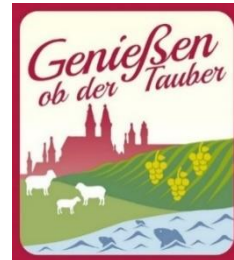




Genießen ob der Tauber



Menü

“Spargelcremesuppe”
mit Sahnehäubchen



Fränkischer Sauerbraten
mit Lebkuchensoße
Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

vegetarisch: Kräuterpfannkuchen
gefüllt mit Spargel und Bärlauch-Hollandaise
und Salatteller



Gebackenes Apfelkühle
mit Vanillesoße und Sahne

3-Gang-Menü € 34,90

2-Gang-Menü € 29,90

2 korrespondierende Weine (2 x 0,1 l)

& 1 Schnaps 2 cl + € 14,-

„Genießen ob der Tauber“ steht für
Regionalität und Frische. Wir, die beteiligten
Gastronomen, verarbeiten Produkte „vom
Bauern aus der Region“ und bringen diese für
Sie frisch auf den Teller.



Suppen

³⁷⁾ "Flädle-Suppe"

hausgemachte Flädle in Rinderbouillon € 5,90

Franconian stripes of pancake in beef-bouillon

Unser Klassiker: **Schweinebraten** mit hausg'machter Soß' dazu 2 fränkische Kartoffelknödel

€ 17,60

Roasted pork | potatoe-dumplings

von Rind und vom Reh aus heimischer Jagd

- ¹²⁾ **Rumpsteak vom Roastbeef (ca. 250g)**
mit hausgemachter Kräuterbutter
und Pommes Frites € 28,90
Beefsteak | herb-butter | french fries
- ⁸⁷⁾ **Braten von der Rehkeule**
mit Preiselbeer-Birne und Wacholdersoße € 26,90
dazu Krokette
roasted venison | homemade Franconian noodles
- ¹⁰⁾ **Pikanter Sauerbraten mit Lebkuchensoße**
und 2 fränkischen Kartoffelknödeln € 20,90
Stewed Pickled Beef | potatoe-dumplings
- ⁸⁾ **Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße**
Preiselbeeren und Salzkartoffeln € 20,80
Boiled beef | Cranberries | boiled potatoes

Zu allen Gerichten bieten wir ihnen auf Wunsch an (optional):

- ⁵⁴¹⁾ Portion hausgemachtes Rotkraut € 4,50
⁵⁰⁹⁾ Portion hausgemachtes Sauerkraut € 4,00
⁵¹⁵⁾ Kleiner Salatteller als Beilage zum Hauptgericht € 4,90
Soße extra zu ihrem Gericht € 3,00
Box to go € 1,00

Unsere Klassiker traditionell und in modernen Varianten

- 4) **Schweineschnitzel „Wiener Art“**
mit Pommes Frites € 15,50
Escalope of Pork | French fries
- 16) **„Schwabenschnitzel“**
paniertes Schweineschnitzel auf Rahmsoße
und hausgemachten Spätzle € 19,40
Escalope of port | creamysauce | franconian noodles
- 45) **„Cordon Bleu“**
(Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse)
und Kartoffelsalat € 18,90
Escalope of pork filled with ham and cheese | potatoe-salad
- 1045) **„Schwaben – Cordon Bleu“**
Cordon Bleu auf Rahmsoße
und hausgemachten Spätzle € 22,40
cordon bleu of pork | creamysauce | franconian noodles
- 1050) **„Bauernschnitzel“**
paniertes Schweineschnitzel und
zwei Spiegeleier drauf
dazu hausgemachter Kartoffelsalat € 18,90
Escalope of pork | potatoe-salad | fried-egg
- 5) **„Schweinerückensteak“ mit hausgemachter**
Kräuterbutter
und Pommes Frites € 18,40
steak of Pork | herb-butter | French fries

Gepökelter & gekochter Schweinebauch - „Wellfleisch“

in der ...

42 **„klassischen Variante“**
auf Sauerkraut und Kartoffeln € 11,90
cooked pork-belly | sauerkraut, potatoes

1054 **„bayrischen Variante“**
mit Semmelknödel, Bratensoße und Sauerkraut € 16,90
cooked pork-belly | bread-dumpling | sauerkraut | sauce

1055 **„sächsischen Variante“**
mit Kartoffelknödel, Bratensoße und Sauerkraut € 16,50
cooked pork-belly | potatoe-dumpling | sauerkraut | sauce

Fisch und Geflügel

55) **Kartoffelrösti mit Räucher-Lachs-Tranchen**
hausgemachtem Dip und Salatgarnitur € 17,90
Potatoe rosti | smokedsalmonslices | dip | salad garnish

1057 **“Fish & Chips“**
Seelachsfilet im Backteigmantel
mit Remouladensoße
und frittierten Kartoffelscheiben € 18,90
Baked fish-filet | Sauce Remoulade | fried potato slices

1058 **“Chicken & Chips“**
paniertes Hähnchenbrustfilet „Wiener Art“
mit frittierten Kartoffelscheiben € 17,90
Baked chicken-filet | fried potato slices



Zu allen Gerichten bieten wir ihnen auf Wunsch an (optional):

541)	Portion hausgemachtes Rotkraut	€ 4,50
509)	Portion hausgemachtes Sauerkraut	€ 4,00
515)	Kleiner Salatteller als Beilage zum Hauptgericht	€ 4,90
	Soße extra zu ihrem Gericht	€ 3,-
	Box to Go	€ 1,-

Hausgemachte Bratwürste in der ...

- 19 **„beliebtesten Variante“**
1 Paar hausgemachte fränkische Bratwürste
mit Kartoffelsalat
(Kartoffelsalat mit Brühe, Essig und Öl) € 13,50
1 Pair homemade franconian sausages | potato-salad
- 1 **„klassischen Variante“**
1 Paar hausgemachte Fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und Kartoffeln € 13,50
1 Pair homemade franconian sausages | sauerkraut | potatoes
- 1051 **„bayrischen Variante“**
1 Paar hausgemachte Fränkische Bratwürste
mit Semmelknödel, Bratensoße
und Sauerkraut € 17,90
1 Pair homemade franconian sausages | bread-dumpling | sauce | sauerkraut
- 1052 **„sächsischen Variante“**
1 Paar hausgemachte Fränkische Bratwürste
mit Kartoffelknödel, Bratensoße
und Sauerkraut € 17,90
1 Pair homemade franconian sausages | potatoe-dumpling | sauce | sauerkraut
- 1053 **“Bratwurst & Chips“**
1 Paar hausgemachte Bratwürste
mit frittierten Kartoffelscheiben € 13,90
Bratwurst | fried potato slices

Veganes und Vegetarisches

- 97) **Knödelvariation auf Ratatouille** € 16,90
Kartoffel-, Semmel- und Spinatknödel auf Ratatouille
Potatoe-, Bread- and Spinach-dumpling | Tomato-ragout 
- 98) **Kichererbsen-Cocos-Curry** € 14,90
mit Kirschtomaten auf Reis – Vegan 

Salat-Variationen

Marinierte Blattsalate mit unserem hausgemachten
French Dressing
hausgemachte Rohkostsalate und Kartoffelsalat
dazu servieren wir Toast

¹¹⁰¹ **“PUR“ € 11,90**

mit-ohne Schnickschnack
(gerne Vegan auch mit Schwarzbrot anstelle von Toast)
(option vegan with blackbread)

¹¹⁰² **“Chicken“ € 17,90**

mit gebackenem Hähnchenschnitzel und Knoblauchdip
(with chicken-escalope and garlic-dip)

¹¹⁰³ **“Fisch“ € 17,90**

mit Seelachs im Backteigmantel und Remoulade
(with Baked-Fish-Filet and sauce remoulade)

¹¹⁰⁴ **“Fränkisch“ € 16,90**

mit 1 Paar hausgemachten Bratwürsten
(with franconian pair sausage)

¹¹⁰⁵ **“Mixed-Topping“ € 14,20**

mit Schinken und Käsestreifen und gekochten Eierscheiben
(with ham- and cheesestripes, cooked eg)

Frischer Stangen Spargel



Spargelcremesuppe

mit Sahnehäubchen

Asparagus Soup with whipped cream

in der Tasse als kleine Portion € 5,90

im Teller als große Portion € 6,90



Portion weißer

fränkischer Spargel (250 g)

2503015 g Franconian white Asparagus

mit **Salzkartoffeln** 18,90

with boiled potatoes

mit **hausgemachtem rohem und gekochtem Schinken**

und Salzkartoffeln 22,90

with 2 different ham and boiled potatoes

mit **geräucherten Lachs Tranchen**

und Salzkartoffeln 23,90

with smoked salmon slices and boiled potatoes

mit einem **Paar hausgemachten Bratwürsten**

und Salzkartoffeln 23,90

with 1 Pair of Bratwurst and boiled potatoes

mit **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

und Salzkartoffeln 23,90

with 1 escalope of pork and cooked potatoes

mit **Seelachsfilet im Backteigmantel**

und Salzkartoffeln 23,90

with 1 escalope of pork and cooked potatoes

mit gebratenem **Rumpsteak** (ca. 250 g)

und Salzkartoffeln 36,90

with Rumpsteak, herb butter and cooked potatoes

zu allen Gerichten servieren wir

**geklärte Butter, Sauce Hollandaise
oder Bärlauch-Hollandaise (+€ 2,00)**

Bärlauch - wild garlic



Bärlauchcremesuppe

mit gerösteten Weißbrotwürfeln

wild garlic creme soup with croutons



in der Tasse als kleine Portion € 5,90
im Teller als große Portion € 6,90



hausgemachte Spätzle mit Bärlauchpesto und Parmesan

homemade Franconian noodles - wild garlic pesto - cherry-tomatoes - parmesan

€ 16,90



Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Spargel und Bärlauch-Hollandaise

pancake filled with asparagus and wild-garlic hollandaise

€ 19,90



Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kroketten und Bärlauchhollandaise

Escalope of pork - croquettes - wild garlic hollandaise

€ 19,90

Gebratenes Schweinerückensteak an hausgemachten Spätzle mit Bärlauchpesto und Parmesan

pork-steak - homemade Franconian noodles - wild garlic pesto - cherry-tomatoes - parmesan

€ 22,90

Spezialportion

1 Pfund weißer Spargel
mit Salzkartoffeln und Soße € 27,90



V e s p e r k a r t e

Wurst und Schinken sind aus
eigener Herstellung hier im Hotel Schranne:

- 417) 1 Paar **geräucherte Bratwürste** warm
mit Meerrettich € 10,90
- 418) 1 Paar **geräucherte Bratwürste** kalt
mit Meerrettich € 10,90
- 425) **Wurstsalat** € 10,40
- 426) **Schweizer Wurstsalat** € 11,50
- 410) **Obatzter** (angemachter Camembert) € 11,90

zu allen Gerichten servieren wir Brot

- 422) **Strammer Max mit rohem Schinken**
- 423) **Strammer Max mit gekochtem Schinken**
(Schwarzbrot mit Schinken und einem Spiegelei) € 10,90
+ je Spiegelei extra + € 2,00

Dessert

Zitronensorbet mit Frankensekt aufgegossen € 4,90

2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne € 4,90

warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 7,20

gebackene Apfelringe, in Zimt-Zucker gewendet
dazu Vanilleeis und Sahne € 7,90

Kleine Portion Apfelringe € 6,20

Eiskaffee (kalter Kaffee mit Vanilleeis & Sahne) € 5,90

Eisschokolade (kalte Trinkschokolade mit
Schokoladeneis & Sahne) € 5,90

Oder eine/zwei/drei/... Kugel(n) Eis nach Wahl:

Unsere Eissorten: Bourbon-Vanille, Schokolade,
Erdbeer, Stracciatella, Walnuss

je Kugel € 1,50
mit Sahne + € 0,60

„Das Leben ist ungewiss. Essen wir den Nachtsch
zuerst!“