

15. bis 21. August

**das Franken-Vorspeisla**

fränkischer **Wurst-Salat**,  
Braten-Sülze und  
**Franken-Carpaccio** vom rosa Rinderrücken  
mit Remoulade und Zwiebelsalat  
- Weizen, Laktose, Senf - **12,00**

**Süppla**

**sommerliches Fisch-Süppla**  
von Tomaten und Kräutern  
- Fisch - **5,00 / 8,00**

**scharfes Rot-Curry-Süppla**  
mit saftigen Hähnchenwürfeln  
- Weizen - **5,00 / 8,00**

**großer Blatt-Salat**

... mit marinierten, gebratenen  
**Hähnchenbrustscheiben**  
- Weizen, Laktose - **9,00 / 12,00**

... mit gebratenen Fischen  
- Weizen, Laktose, Fisch - **10,00 / 13,00**

**Schweineschnitzel** paniert & pfannengebraten

... mit **Kartoffelsalat, Pommes frites**  
oder **Bratkartoffeln**  
- Weizen, Laktose, Ei - **10,00 / 13,00**

... mit **Rahm-Schwammerlsoße**  
und **Pommes frites**  
- Weizen, Laktose, Ei - **12,00 / 15,00**

**Wildschwein-Braten**  
mit Cognac-Rahm-Soße, geschmortem Kohl und Spätzle  
- Weizen, Laktose, Alkohol - **10,00 / 13,00**

**Rinderroulade nach Großmutter's Art**  
mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt  
- Weizen, Sellerie, Senf, Alkohol - **14,00**

**Bauernente aus dem Rohr**  
mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt  
- Weizen - **13,00 / 16,00**

**Knusper-Hähnchenbrust**  
mit Kräutern gefüllt auf saftigem Tomaten-Nudel-Risotto  
- Weizen, Ei - **16,00**

**Spieß vom Schweinelendchen im Speckmantel**  
auf cremigen Schwammerl-Bandnudeln  
- Weizen, Laktose, Ei - **13,00 / 16,00**

**das Küchenmeister „Uwe“ Steak**  
Schweinekammsteak mit gebratenen Zwiebeln,  
Knusperbacon, Spiegelei und Bratkartoffeln  
- Ei - **16,00**

**Rinderrücken-Steak**  
mit Grillgemüse, gebackenen Kartoffel-Ecken und Kräuterbutter  
- Laktose - **16,00 / 20,00**

**gebackenes Schollenfilet**  
mit warmer Krabben-Remoulade und Kräuterkartoffeln  
- Weizen, Laktose, Ei, Fisch, Krustentiere - **12,00 / 15,00**

**Meerbarschfilet**  
auf sommerlichem Ratatouille, Limettenfond  
und gebackenen Kartoffel-Ecken  
- Fisch - **13,00 / 16,00**

- vegetarisch - **Kräuter-Polenta a 'la Caprese**  
- Laktose - **13,00**

*Urlaubs-Gefühle für den Gaumen*

**Turbot de Côte d'Azur**  
Steinbutt an der Gräte gebraten  
mit schmelzender Kräuterfüllung, gehackten Oliven  
und weißen Meeresfrüchte-Spaghettini  
- Weizen, Laktose, Fisch, Krustentiere, Alkohol - **25,00**

**Barbeque im Mississippi Style**  
Kebab vom Lamm auf Kidney-Chutney  
Kebab vom Rind mit Zwiebel-Relish  
Kebab vom Huhn auf Paprika-Mojo  
mit fries im Country Style  
**25,00**

**Dessert**

**Getränke** →

**hausgemachte Rote Grütze**  
mit Vanillesoße und Eis  
- Laktose - **4,50**

**die Schokoladen-Verführung**  
Schokoladentarte mit Erdbeeren,  
Mousse von dunkler Schokolade und  
weißes Schokoladeneis  
- Laktose, Ei, Alkohol - **7,00**

**hausgemachter Apfelstrudel**  
mit Vanillesoße 6)  
- Weizen, Laktose, Ei - **4,00 / 5,90**

zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat  
- Laktose -

**12.00 bis (14.00) 14.30 \* 17.00 bis (20.00) 22.00**  
- Mittwoch Ruhetag -

1) Koffeinhaltig 2) Farbstoffhaltig 3) Konservierungsmittel  
4) Antioxidationsmittel 5) Chinin 6) Aromastoffe 7) Süßungsmittel  
- alle Preise in Euro incl. Mehrwertsteuer -

*Tages-Gerichte*

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Tellersülze vom Schwein</b> mit Gurke & Ei und Bratkartoffeln - Sellerie, Ei - <b>13,00</b>	<b>scharf-mariniertes Schwein im Knusper-Blatt</b> auf dunklem Würz-Reis - Weizen, Ei - <b>14,00</b>	- vegetarisch - <b>Flammkuchen</b> mit Pfifferlingen, Mozzarella und Rucola - Weizen, Laktose - <b>12,00</b>	<b>Limetten-Bandnudeln</b> mit Würfeln vom heimischen Saibling - Weizen, Laktose, Fisch - <b>14,00</b>	- vegetarisch - <b>Spaghettini mit Pfifferlingen und Bergkäse</b> - Weizen, Laktose - <b>13,00</b>	<b>klassisches Schweinegulasch</b> mit Bayerisch Kraut und gebackenem Semmelknödel - Weizen, Sellerie, Ei - <b>14,00</b>