

18. bis 24. September

das Franken-Capaccio als Vorspeisla

dünne Scheiben vom kalten, rosa Rinderrücken  
auf würziger Senf-Remoulade, Brot

- Weizen, Laktose, Senf - 14,00

Süppla

cremig Tomatensüppla  
mit Butter-Broggala

- Weizen, Laktose - 6,00 / 8,50

klares Kartoffelsüppla  
mit Räucherforelle

- Sellerie, Fisch - 6,00 / 8,50

große Blatt-Salate

... mit Schafskäse im Bacon-Blatt  
und geschmorter Paprika

- Weizen, Laktose - 12,00 / 15,00

... mit pfeffrigen Rinderroastbeef-Streifen

- Weizen, Laktose - 12,00 / 15,00

Schweineschnitzel paniert & pfannengebraten

... mit Kartoffelsalat, Pommes frites  
oder Bratkartoffeln

- Weizen, Laktose, Ei - 11,00 / 15,00

... mit Rahm-Schwammerlsoße  
und Pommes frites

- Weizen, Laktose, Ei - 14,00 / 17,00

**gepökelte Rinderzunge**

in MadeirasöÙe

mit geschmortem Kraut und Kartoffel-Bällchen

- Weizen, Laktose, Ei, Alkohol - 11,50 / 15,00

**klassischer Rinderschmorbraten**

mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt

- Weizen, Sellerie, Alkohol - 11,50 / 15,00

**Schweinschax 'n aus dem Rohr**

mit Sauerkraut und Kartoffelklöß geschwefelt

- Weizen, Sellerie - 16,00

**fränkischer Krautwickl**

mit Knusperspeck und Kartoffel-Stampf

- Weizen, Laktose, Ei - 14,00

**Hähnchenbrust**

mit geschmorter Paprika und Pommes frites

16,00

**Schweinelendchen im Speckmantel**

auf cremiger Pfeffer-Pasta

- Weizen, Laktose - 14,00 / 17,00

**Steak aus dem Rinderrücken**

mit SteinpilzrahmsöÙe, süßen Rotwein-Zwiebelchen  
und Schwammerl-Kartoffelgratin

- Laktose, Alkohol - 18,00 / 21,00

**heimisches Wallerfilet & Räucherforelle**

mit Blattspinat und kleinen Kartoffelklößchen geschwefelt  
in MeerrettichsoÙe

- Weizen, Laktose, Fisch - 14,00 / 17,00

**herbstliches Kabeljaufilet**

mit Muscheln, Lauch und Kartoffeln in SenfsoÙe

- Weizen, Laktose, Senf, Fisch, Weichtiere - 14,00 / 17,00

- vegetarisch -

**Schwammerl-Rahm-GröÙl**

mit Kräuter-Gnocchi

- Weizen, Laktose, Ei - 14,00

Urlaubs-Gefühle für den Gaumen

**tahitian Vanilla-Fish** scharf

gebratenes Riffbarschfilet  
saftige Spaghettini mit einem Hauch Vanille  
und warm mariniertes Karibik-Chili-Melone

- Weizen, Laktose, Fisch - 21,00

**Lamb & Plumpudding of Scotland**

saftig gebratener Lammrücken  
auf würzigem Kräuter-Lammragout  
und Wildkräutern

- Weizen, Laktose, Ei - 21,00

Dessert

**süß-goldner Herbst**

Zwetschgen-Tartelett mit Vanille, karamellisiert  
hausgemachtes Spekulatius-Eis

- Weizen, Laktose, Ei - 7,00

**spätsommerlicher Herzens-Wärmer**

Schokoladen-Lasagne  
mit eingelegten Rum-Kirschen  
hausgemachtes weißes Schokoladeneis-Eis

- Weizen, Laktose, Ei, Alkohol - 7,00

**hausgemachter Apfelstrudel**

mit VanillesöÙe 6)

- Weizen, Laktose, Ei - 4,50 / 6,00

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

| Montag  | Dienstag   | Donnerstag   | Freitag   | Samstag  | Sonntag  |
|---|--|--|---|--|--|
| Tranchen von der Knusperente auf würzigem Grill-Reis<br>- Soja -<br>13,00 | Zanderfilet mit Kräuterkruste im klaren Kartoffelsud<br>- Weizen, Sellerie, Fisch -<br>14,00 | - vegetarisch -<br>knusprig gebackene Artischockenböden auf würzig-saftigem Zwiebel-Stampf<br>- Weizen, Laktose -<br>13,00 | Steinbuttfilet auf Safran-Garnelen und weißem Spargel Reis<br>- Laktose, Fisch, Krustentiere -<br>18,00 | Schweinekammsteak mit Tomaten und Speck überbacken mit Pommes frites<br>- Weizen, Laktose -<br>14,00 | fränkisches Krenfleisch gesottene Ochsenbrust in MeerrettichsoÙe mit Kartoffelklöß geschwefelt<br>- Weizen, Laktose, Sellerie -<br>13,00 |