



**Unsere aktuellen Spezialitäten- special offers**

**Suppen / Vorspeisen – soups / starters**

**Meerrettichsuppe** mit Croutons **5,40 €**  
*horseradish soup with croutons* (A,G,I,J)

**Grießnockerlsuppe** - Rinderbrühe mit Grießklößchen **5,40 €**  
*beef broth with small semolina dumpling* (A1,C,G,I,J,L)

**Hauptgerichte - main courses**

**Fränkisches Krenfleisch 17,70 €**  
-im Wurzelsud gekochtes Rindfleisch-  
mit Kartoffelkloß und Preiselbeeren (A,I,J,G,L,3,5)  
*Franconian „Krenfleisch“ (beef) cooked in vegetable broth served with horseradish sauce,  
potato dumpling and cranberries*

**Gegrillte Schweinelendchen mit Spätzle 22,90 €**  
Lende vom Schwein (natur) in Pfifferlingrahmsoße (A1,C,G,I,L)  
*fried pork with a cream of chanterelles sauce, served with Swabian noodles*

**„Pfiffer“ mit Semmeltalern (vegetarisch) 18,50 €**  
Pfifferlinge in feiner Rahmsoße mit gebratenen Semmeltalern (A1,C,G)  
*chanterelles with bread dumplings -  
roasted slices of bread dumplings on a creamy chanterelles sauce*

**Zu den Pfiffergerichten empfehlen wir:**

*(as side orders to the above dishes we recommend)*

**2 Fränkische Bratwürste (Franc. fried sausage) (3,4,15) 6,00 €**  
**Ganze Hühnerbrust, natur (grilled chicken breast) 8,90 €**

**„Pfiffer“ mit Baggers 13,90 €**  
2 Kartoffelbaggers (Reibekuchen) mit gebratenen Pfifferlingen  
auf Pfiffliinrahmsoße (als Vorspeise oder kleines Hauptgericht)  
*Potato pancakes with roasted and cream sauce chanterelles (starter or small main course)*

**Backfisch vom Rotbarsch 15,50 €**  
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat dazu Remoulade (A,C,G,I,J,2,4)  
*deep fried fish with remoulade sauce and homemade cucumber and potato salad*

**Veganes Paprikagulasch mit Bratkartoffeln 14,40 €**  
*vegan goulash made with peppers and served with fried potatoes* (A1,L)

**Brotzeiten - snacks**

**Wurstsalat mit Brot 9,90 €**  
*Sausage salad with vinegar and bread* (A,L,15)

**Schweizer Wurstsalat mit Käse und Brot 10,90 €**  
*Sausage salad with vinegar, cheese and bread* (A,G,L,15)

**Nachtisch – dessert**

**„Cup Bräuschänke“ - Vanilleeis mit Walnüssen, Eierlikör & Sahne 7,50 €**  
*vanilla ice cream with walnuts, egg liqueur and cream* (A,G, Alkohol,H3)