



Unsere aktuellen Spezialitäten- special offers

Suppen / Vorspeisen – soups / starters

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

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (G) 5,50 €
cream of pumpkin soup with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Feldsalat (ohne Speck, vegetarisch) klein 4,90 € / groß 7,90 €
lamb's lettuce with croutons & raspberry dressing (vegetarian)

Feldsalat (mit gebratenem Speck) klein 6,90 € / groß 9,90 €
dazu Croutons & Himbeerdressing (A1,I,15)
lamb's lettuce with roasted bacon, croutons & raspberry dressing

Hauptgerichte - main courses

Fränkisches Krenfleisch - im Wurzelsud gekochtes Rindfleisch 17,70 €
mit Meerrettichsoße, 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

„BräuSchänke Pfefferhaxe“ 17,90 €
Grillhaxe mit Kruste (Schwein) dazu Pfefferrahmsoße und Pommes Frites (A1,C,15,L,G,I,5)
Grilled pork shank knuckle served with pepper cream sauce and french fries

„Jägerschnitzel“ mit Pommes Frites 18,90 €
Schnitzel vom Schwein (natur) in Pilzrahmsoße (A1,C,G,I,L)
fried pork with a cream of mushroom sauce, served with french fries

Knusprige Gänsebrust mit Kartoffelkloß & Blaukraut (A,I,J,L) 27,90 €
Crispy goose breast with potato dumpling & red cabbage

Wildes Huhn 18,90 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pilzrahmsoße & Spätzle (A,C,G,I,J,L,2)
Chicken breast with creamy mushroom sauce and Swabian noodles

Hauptgerichte Fisch - main courses fish

Fränkisches Karpfenfilet gebacken 19,90 €
Fränkisches Pfeffer-Karpfenfilet 20,90 € (peppered spicy)
mit hausgemachtem Kartoffelsalat (A1,A3,D)
deep fried filet of carp with homemade potato salad

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-potato salad

Hauptgerichte vegetarisch - main courses vegetarian

„Waldpilze“ mit Semmeltalern (vegetarisch) 16,90 €
geröstete Semmeltaler in Waldpilzrahmsoße mit gebratenen Egerlingen (A1,C,G)
fresh mushrooms with bread dumplings roasted slices of bread dumplings with fried mushrooms on a creamy mushroom sauce
zu den Waldpilzen empfehlen wir:

2 Bratwürste 6,00 € - ganze gegrillte Hähnchenbrust 8,90 €
as side orders to the above dishes we recommend: 2 fried sausages, grilled chicken breast

Nachtisch – dessert

Kirschsorbet (eine Kugel mit Prosecco aufgegossen) 5,90 €
Cherry sorbet (one ball) with Prosecco (A,G, Alkohol)

Hausgemachtes Schokoladenmousse 7,70 €
dazu Himbergrütze & Sahne
homemade chocolate mousse served with Raspberry groats and cream (A,C,G,H,)

Saison-Bier: Mönchshof Bockbier

Bitte wenden - Rückseite ! Please reverse !

Unser Service händigt Ihnen gern die Erklärung der aufgeführten Kennzeichnung für Allergene und Zusatzstoffe aus.

