



Unsere aktuellen Spezialitäten- special offers

Aperitif

Birne Royal 5,50 €

Prosecco mit fruchtiger Birne aufgegossen und Zimt 10,5% Vol.
sparkling wine with fruity pear flavor and a slight cinnamon touch

Kitzi-Spritz 5,50 €

Mehrfrucht - alkoholfrei

own fruit juice cocktail – non alcoholic

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 €

lambs lettuce with croutons & raspberry dressing (vegetarian)

Feldsalat (mit gebratenem Speck) klein 6,90 € / groß 9,90 €

dazu Croutons & Himbeerdressing (A1,I,15)

lambs 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

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

Veganes Paprikagulasch mit Bratkartoffeln 14,90 €

vegan goulash made with peppers and served with fried potatoes (A1,L)

Nachtisch – dessert

Kirschsorbet (eine Kugel mit Prosecco aufgegossen) 5,90 €

Cherry sorbet (one ball) with Prosecco (A,G, Alkohol)

Hausgemachtes Lebkuchenmousse mit Himbeergrütze und Sahne 7,70 €

homemade „Lebkuchen“ mousse served with raspberry jelly and cream (A,C,G,H, Alkohol)