



## Mittagsgerichte 24.03. bis 30.03.2025

Alle Gerichte solange unser Vorrat reicht.

Sichern Sie sich Ihre Portion durch **Vorbestellung für Mittag** bei Ihrer Reservierung (Tel. 09131-810 833) oder zum Mitnehmen.

All daily specials up to availability!

**Secure your portion** by an order up front!

For reservations or take away orders please call: Tel. 09131-810 833.

### Montag bis Sonntag

Krensuppe - Meerrettichsuppe mit Croutons A,G,I,J 5,40 €

Horseradish Soup with Croutons

Grießnockerlsuppe - Rinderbrühe mit Grießklößchen A1,C,G,I,J 5,40 €

Semolina Dumpling Soup - beef broth with semolina dumplings

### Montag 24.03.

Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade 11,90 €

mit hausgemachten Kartoffelsalat A,C,G,I,J,2

Chicken breast fillet in cornflakes breading with homemade potato salad

### Dienstag 25.03.

Kleines saftiges Rindergulasch mit Nudeln A1,I,J,L,1 13,90 €

Small portion of beef goulash with noodles

### Mittwoch 26.03.

Schweinenackensteak (gegrillt) mit Kräuterbutter & Pommes Frites 11,90 €

A1,G,I,L

Grilled pork steak with herb butter & french fries

### Donnerstag 27.03.

Gegrillte Schweinelendchen mit Pilzrahmsoße und Spätzle A,C,G,I,J,L,2 13,90 €

Grilled pork tenderloin with mushroom cream sauce and Swabian noodles

### Freitag 28.03.

Baggers (Kartoffel Reibekuchen) mit Räucherlachs 12,90 €

dazu Crème Fraiche & Salatgarnitur A1,C,D,2,3

Franconian Hashbrowns with smoked salmon & salad garnish

### Samstag 29.03.

„BräuSchänke“-Currywurst mit pikanter Soße & Pommes Frites A1,1,2,15 9,90 €

„BräuSchänke“-Currywurst with own savory sauce & French Fries

### Sonntag 30.03.

Hausgemachte Roulade (Rind) mit Kartoffelkloß & Blaukraut 18,90 €

A1,I,J,5

Homemade beef Roulade with potato dumpling & red cabbage

**Saison-Bier:** Mönchshof Bockbier



**Bitte wenden - Rückseite ! Please reverse !**

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



## 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*

### Suppen / Vorspeisen – soups / starters

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

#### Grießnockerlsuppe

**Rinderbrühe mit Grießklößchen 5,40 €**

*Semolina dumpling soup –*

*beef broth with semolina dumplings(A1,C,G,I,J,L)*

**2 Bagger (Reibekuchen / pikant) 11,90 €**

*Bagger mit gebratenen Pilzen, Speck, Zwiebeln und Kräutern*  
*Savory German Hash Browns with fried mushrooms, bacon, onions*  
*and herbs*

### 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*

**Schaschlikbratwürste (2 Stück) 12,90 €**

*mit Pommes Frites und Röstzwiebeln (15,I,J,L,3,4)*

*Fried Franconian sausages served in a capicum sauce with french fries and fried onions*

**„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*

**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 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 or grilled chicken breast*

**Veganes Paprikagulasch mit Bratkartoffeln 14,90 €**

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

### Nachtisch – dessert

**Bagger (Reibekuchen) mit Apfelmus 7,50 €**

*German hash Browns with apple sauce (A1,C)*

**„Heiße Liebe“ –**

*Vanilleeis mit warmen Himbeeren & Sahne 7,50 €*  
*vanilla ice cream with raspberries and cream (A,G,H3)*

**Bitte wenden - Rückseite ! Please reverse !**

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