



## Tagesgerichte 30.06. bis 6.07.2025

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

### Montag 30.06.

Cordon bleu (gefüllt mit Kräuterfrischkäse) dazu Pommes Frites 13,90 €

Cordon bleu stuffed with herbs cream cheese served with Pommes A1,C,G,1,2,15

### Dienstag 1.07.

Krautwickel (Hackfleischfüllung) mit Bratensoße und Kartoffelstampf 12,90 €

Green cabbage roulade filled with minced meat, sauce and mashed potatoes A1,C,G,I,L

### Mittwoch 2.07.

Hähnchengeschnetzeltes „Hawaii“ mit Curry-Ananas-Soße und Reis 12,90 €

Sliced meat (pork) with curry-pineapple sauce served with rice A1,C,G,L

### Donnerstag 3.07.

Roulade (Schwein) in Senf-Kapern-Soße mit Salzkartoffeln 12,90 €

Roulade (pork) with mustard-caper-sauce served with  
boiled potatoes (A1,C,I,L,15)

### Freitag 4.07.

Gebratenes Rotbarschfilet mit Dill-Schmorgurken,

Weißweinsoße und Salzkartoffeln 12,90 €

Fried redfish filet with braised dill-cucumber, whitewine sauce and boiled potatoes (A1,C,D,G,J)

### Samstag 5.07.

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

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

### Sonntag 6.07.

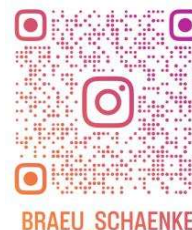
Schweinebraten mit Kartoffelkloß & Wirsing 15,90 €

Pork roast with potato dumpling & savouy cabbage (A,I,J,2,5)

**Saison-Bier:** Kitzmann Bergkirchweibier

**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

#### Holy Aperoli 6,90 €

Aperol, Bitter Lemon, Prosecco, Limette & Eis 5,4% Vol. Aperol, Bitter Lemon, Prosecco, Lime & Ice

### Suppen / Vorspeisen – soups / starters

#### Meerrettichsuppe mit Croutons 5,40 €

*horseradish soup with croutons (A,G,I,J)*

### 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 Pfefferrahmsauce 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 Pilzrahmsauce (A1,C,G,I,L)

*fried pork with a cream of mushroom sauce, served with french fries*

#### Wildes Huhn 18,90 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pilzrahmsauce & 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

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

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

#### „Waldpilze“ mit Semmeltalern (vegetarisch) 16,90 €

geröstete Semmeltaler in Waldpilzrahmsauce 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 € - gebratene Hähnchenbrust 8,90 €

*as side orders to the above dishes we recommend 2 fried sausages or grilled chicken breast*

### Brotzeiten – snacks

#### Wurstsalat „Bräuschänke“ 10,90 €

Hausmacher Stadtwurst in dünnen Scheiben mit Zwiebeln & Gurke dazu Brot

*Sausage salad with sausages (thinly sliced), onions & pickles served with bread (A,L,15)*

#### Schweizer Wurstsalat mit Brot 11,90 €

Hausmacher Stadtwurst in dünnen Scheiben mit Emmentalerkäsestreifen, Zwiebeln & Gurke

*Sausage salad with sausages (thinly sliced), Emmentaler cheese strips, onions & pickles served with bread (A,G,L,15)*

### Nachtsch – desserts

#### Baggers (Reibekuchen) mit Apfelmus 7,50 €

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

#### Frische Erdbeeren mit Vanilleeis & Sahne (A,G,HL3) 7,50 €

*Fresh strawberries with vanilla ice cream and whipped cream*

### Bitte wenden - Rückseite ! Please reverse !

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