



Unsere aktuellen Spezialitäten – special offers

Suppen / Vorspeisen – soups / starters

Meerrettichsuppe mit Croutons **5,40 €**

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

Saisonale Hauptgerichte – saison main courses

„Pffifer“ mit Baggers 14,90 €

2 Kartoffelbaggers (Reibekuchen) mit gebratenen Pffiferlingen

auf Pffifflingrahmsoße (als Vorspeise oder kleines Hauptgericht)

Potato pancakes with roasted and cream sauce chanterelles (starter or small main course)

„Pffifer“ mit Semmeltalern (vegetarisch) 19,50 €

Pffiferlinge in feiner Rahmsoße mit gebratenen Semmeltalern (A1,C,G)

chanterelles with bread dumplings -

roasted slices of bread dumplings on a creamy chanterelles sauce

Zu diesen Pffifergerichten empfehlen wir:

(as side orders to the above dishes we recommend)

2 Fränkische Bratwürste (Franc. fried sausage) (3,4,15) 6,00 €

Gebratene Hühnerbrust, natur (grilled chicken breast) 8,90 €

Gegrillte „Pffifer“ Schweinelendchen mit Spätzle 23,90 €

Lende vom Schwein (natur) in Pffiferlingrahmsoße (A1,C,G,I,L)

fried pork with a cream of chanterelles sauce, served with Swabian noodles

„Pffifer“ Salat 16,90 €

Bunter Salat der Saison mit gebratenen Pffiferlingen dazu Brot

Mixed salad with fried chanterelles with bread J,L

Hauptgerichte - main courses

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

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**

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 „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 11,90 €

Hausmacher Stadtwurst in dünnen Scheiben mit Emmentalerkäsestreifen, Zwiebeln & Gurke dazu Brot

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

Nachtisch – dessert

Baggers (Reibekuchen) mit Apfelmus 7,50 €

German hash Browns 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.