



### **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**

#### **„Pfiffer“ mit Baggers 14,90 €**

2 Kartoffelbaggers (Reibekuchen) mit gebratenen Pfifferlingen  
auf Pfifferlingrahmsoße (als Vorspeise oder kleines Hauptgericht)(A1,G,I,J)

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

#### **„Pfiffer“ mit Semmeltalern (vegetarisch) 19,50 €**

Pfifferlinge 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 Pfiffergerichten 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 „Pfiffer“ Schweinelendchen mit Spätzle 23,90 €**

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

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

**„Pfiffer“ Salat - Bunter Salat der Saison mit gebratenen Pfifferlingen dazu Brot 16,90 €**

*Mixed salad with fried chanterelles with bread (A1,J,L)*

### **Hauptgerichte - main courses**

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

mit Kartoffelkloß und Preiselbeeren (A1,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 (A1,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 (A1,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 (A1,L,15)*

### **Nachtisch – dessert**

**„Kirschenmichel“ – Süßer Kirschen-Auflauf mit Vanillesoße 6,90 €**

*cherry cake made from buns served with vanilla sauce (A1,C,G)*

**„Heiße Liebe“ - Vanilleeis mit warmen Himbeeren & Sahne 7,50 €**

*vanilla ice cream with raspberries and cream (A1,G,H3)*

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

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