



Saisonale Hauptgerichte – saison main courses

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

„Pfiffer“ mit Baggers 14,90 €
2 Kartoffelbaggers (Reibekuchen) mit gebratenen Pfifferlingen
auf Pfifferlingrahmsauce (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 Rahmsauce 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 Pfifferlingrahmsauce (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

„Gebackene Zwetschgen“ – Zwetschge im Backteig mit Vanilleeis & Sahne 7,90 €
Battered deep fried plums topped with vanilla ice cream and whipped cream (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.