



## Unsere aktuellen Spezialitäten- special offers

### Aperitif

**Birne Royal** - Prosecco mit fruchtiger Birne aufgegossen und Zimt 10,5% Vol. **5,50 €**  
*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)*

**Kürbiscremesuppe** mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (G) **6,50 €**  
*cream of pumpkin soup with pumpkin seeds and pumpkin seed oil*

**Feldsalat (ohne Speck, vegetarisch)**  
dazu Croutons & Himbeerdressing (A1,I,15)  
*lamb's lettuce with croutons & raspberry dressing*  
klein 4,90 € / groß 7,90 €

**Feldsalat (mit gebratenem Speck)**  
*lamb's lettuce with roasted bacon*  
*with croutons & raspberry dressing*  
klein 6,90 € / groß 9,90 €

### Hauptgerichte - main courses

**Knusprige Gänsebrust mit Kartoffelkloß & Blaukraut 28,90 €**  
*Crispy goose breast with potato dumpling & red cabbage (A,I,J,L,5)*

**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 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*

### Hauptgericht Fisch - main course fish

**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 bread dumplings 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, grilled chicken breast*

**Veganes Paprikagulasch** mit Bratkartoffeln **14,90 €**  
*vegan goulash made with peppers and served with fried potatoes (A1,L)*

### Nachtsch – dessert

**Hausgemachtes Lebkuchenmousse** mit Gewürzwetschgen & Sahne **7,70 €**  
*homemade Lebkuchen-mousse with spiced plums topped with cream (A1,C,G,H,Alkohol)*

**„Cup Bräuschänke“** - Vanilleeis mit karamellisierten Walnüssen, Eierlikör & Sahne **7,50 €**  
*vanilla ice cream with caramelized walnuts, egg liqueur and cream (A,G, Alkohol,H3)*