



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 & Himbeer Dressing (A1,I,15)
lambs lettuce with croutons & raspberry dressing
klein 4,90 € / groß 7,90 €

Feldsalat (mit gebratenem Speck)

lambs 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 Semmeltälern (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)

Nachtisch – dessert

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

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