



Tagesgerichte 02.03. bis 08.03.2026

Alle Gerichte solange unser Vorrat reicht.

Sichern Sie sich Ihre Portion durch **Vorbestellung für Mittag** bei Ihrer Reservierung (Tel. 09131-810 833) oder zum Mitnehmen.

All daily specials up to availability!

Secure your portion by an order up front!

For reservations or take away orders please call: Tel. 09131-810 833.

Montag bis Sonntag

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons (vegan) A1,I 6,50 €

Carrot-ginger soup with croutons

Montag 02.03.

„Fränkisches Saltimbocca“ mit Kroketten A1,C,G,I,J 12,90 €

(vom Schwein mit Räucherschinken & Salbei)

Franconian saltimbocca (pork with smoked ham & sage) served with croquettes

Dienstag 03.03.

Krautwickel (Hackfleischfüllung) mit Bratensoße & Kartoffelpüree 12,90 €

Green cabbage roulade filled with minced meat, sauce & mashed potatoes A1,C,G,I,J,L

Mittwoch 04.03.

Hähnchen-Paprika-Geschnetzeltes mit Bandnudeln A1,C,G,I,J,L 12,90 €

Chicken and bell pepper stir-fry with pasta

Donnerstag 05.03.

Auberginen-Auflauf mit Tomatensoße A1,C,G,I,J 10,90 €

Eggplant casserole with tomato sauce

Freitag 06.03.

Gebratenes Saiblingsfilet mit Weißweinsauce 12,90 €

dazu Karottengemüse & Wildreis A1,C,D,G,I,J,L

Fried char fillet with white wine sauce served with carrots and wild rice

Samstag 07.03.

„BräuSchänke“-Currywurst mit pikanter Soße & Pommes Frites A1,1,2,15 9,90 €

„BräuSchänke“-Currywurst with own savory sauce & French Fries

Sonntag 08.03.

Kalbsrahmbraten mit Blaukraut & gebratenen Semmeltalern A1,C,I,J 17,90 €

Roast veal with red cabbage & fried bread rolls

Saison-Bier: Mönchshof Landbier 5,4 Vol.%

Bitte wenden - Rückseite ! Please reverse !

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