



Unsere aktuellen Spezialitäten- special offers

Spargel Spezialitäten – Asparagus Specials

Spargelsuppe mit Rahm verfeinert (G) **6,10 €**
(vegetarisch) *Asparagus cream soup (vegetarian)*

Fränkischer Spargel Salat in Vinaigrette (J) **16,90 €**
Franconian asparagus salad with herbal vinaigrette

„Butterspargel“ (G) **19,90 €**

Warmer fränkischer Spargel mit zerlassener Butter dazu Salzkartoffeln (vegetarisch)
Warm Franconian asparagus in melted butter served with boiled potatoes

„Hollandaise“ (C,G,I) **19,90 €**

Warmer fränkischer Spargel mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln (vegetarisch)
Warm Franconian asparagus with hollandaise sauce served with boiled potatoes

„Bärlauch“ (C,G,I) **20,90 €**

Warmer fränkischer Spargel mit Bärlauch-Hollandaise dazu Salzkartoffeln (vegetarisch)
Warm Franconian asparagus with seasoned ramson hollandaise sauce served with boiled potatoes

Zu den Spargelgerichten empfehlen wir (as side orders to the asparagus specials we recommend) :

Fränkische Bratwurst (Franconian fried sausage) je/each (3,4,15) **3,00 €**

Kleines **paniertes Schnitzel** (Schwein) (small breaded pan fried pork schnitzel) (A,C) **6,90 €**

Kleines **paniertes Kalbs-Schnitzel** (small breaded pan fried veal schnitzel) (A,C) **11,90 €**

Ganze **gegrillte Hühnerbrust** (natur) (grilled chicken breast) **9,90 €**

Suppe / Vorspeise – soup / starter

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

Hauptgerichte - main courses

Fränkisches Krenfleisch - im Wurzelsud gekochtes Rindfleisch **18,90 €**
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

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 roasted slices of bread dumplings with fried mushrooms on a creamy mushroom sauce

Veganes Paprikagulasch mit Bratkartoffeln **14,90 €**

vegan goulash made with peppers and served with fried potatoes (A1,L)

Nachtisch – dessert

Hausgemachtes Schokoladenmousse dazu Himbeergrütze & Sahne **7,70 €**
homemade chocolate mousse served with raspberry groats and cream (A,C,G,H,Alkohol)

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Erdbeersoße & Sahne (A,G,HL3) **7,90 €**
Vanilla ice cream with strawberries, strawberriesauce and whipped cream

Zitronensorbet (vegan) 1 Kugel mit Prosecco aufgegossen **5,90 €**

lemon sorbet (one ball) with Prosecco (A,G,Alkohol)