



## Unsere aktuellen Spezialitäten- special offers

### Suppen / Vorspeisen – soups / starters

**Fränkische Brotsuppe** – Rinderbrühe mit gerösteten Bauernbrotwürfeln **6,10 €**  
*beef broth with farmersbread-cROUTONS (A,G,I,J)*

**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*

**„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*

**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*

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

### Brotzeiten – snacks

**Wurstsalat “Bräuschänke” 10,90 €**  
Wurststreifen mit Zwiebeln & Gewürzgurke, dazu Brot (A,L,15)  
*Sausage salad with sausage strips, onions & pickles served with bread*

**„Schweizer“ Wurstsalat 11,90 €**  
Wurst- und Käsestreifen mit Zwiebeln & Gewürzgurke, dazu Brot (A,G,L,15)  
*Sausage salad with sausage- and cheese strips, onions & pickles served with bread*

### Nachtisch – desserts

**Kirschentraum** - Vanilleeis mit kaltem Kirschkompott & Sahne (A,G,HL3) **7,90 €**  
*vanilla ice cream with cold cherry sauce topped with whipped cream*

**Mojito Mousse 7,70 €**  
Hausgemachtes Limettenmousse mit frischer Minze, Rum und Früchten  
*homemade lemon mousse with mint, rum and fruits (A,C,G,HAalkohol)*

**Zitronensorbet (vegan) 1 Kugel mit Prosecco aufgegossen 5,90 €**  
*lemon sorbet (one ball) with Prosecco (A,G,Alkohol)*