



Unsere aktuellen Spezialitäten – special offers

Suppe / Vorspeise – soup / starter

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

Saisonale Hauptgerichte – saison main courses

„Pffifer“ mit Baggers **15,90 €**

2 Kartoffelbaggers (Reibekuchen) mit gebratenen Pffiferlingen
auf Pffifflingrahmsauce (als Vorspeise oder kleines Hauptgericht)

Potato pancakes with roasted and cream sauce chanterelles (starter or small main course)

„Pffifer“ mit Semmeltalern (vegetarisch) **19,90 €**

Pffiferlinge in feiner Rahmsauce mit gebratenen Semmeltalern (A1,C,G)
*chanterelles with bread dumplings -
roasted slices of bread dumplings on a creamy chanterelles sauce*

Zu diesen Pffifergerichten empfehlen wir:

(as side orders to the above dishes we recommend)

2 Fränkische Bratwürste (Franc. fried sausage) (3,4,15) **6,00 €**
Gebratene Hühnerbrust, natur (grilled chicken breast) **9,90 €**

~~*~*

„Pffifer“ Schnitzel mit Spätzle **20,90 €**

Schnitzel vom Schwein (natur) mit Pffiferlingrahmsauce (A1,C,G,I,L)

fried pork with a cream of chanterelles sauce, served with Swabian noodles

„Pffifer“ Salat **16,90 €**

Bunter Salat der Saison mit gebratenen Pffiferlingen dazu Brot

Mixed salad with fried chanterelles with bread J,L

Hauptgerichte - main courses

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

mit Meerrettichsauce, 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*

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 and potato salad

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 – dessert

Kirschentraum - Vanilleeis mit kaltem Kirschkompott & Sahne (A,C,G,Rotwein) **7,90 €**

vanilla ice cream with cold cherry sauce topped with whipped cream

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

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