



## Tagesgerichte 5.10. bis 11.10.2026

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

**Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl G 6,50 €**

Cream of pumpkin soup with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

### Montag 5.10.

**Gefüllte Zucchini (mit Hackfleisch) mit Reis A,C,G,I,J 11,90 €**

Stuffed zucchini (with minced meat) with rice

### Dienstag 6.10.

**Schweineschnitzel (natur) in Pfefferrahmsoße dazu Pommes Frites 12,90 €**

Pork schnitzel with pepper sauce and French fries A,G,I,J

### Mittwoch 7.10.

**Hähnchenroulade mit Tomatensoße & Kroketten A,G,I,J 12,90 €**

(gefüllt mit Frischkäse und Basilikum)

Chicken roulade (filled with cream cheese & basil) served with tomato sauce and croquettes

### Donnerstag 8.10.

**Gebackener Camembert A,G,I,J 11,90 €**

mit Preiselbeeren, Salatgarnitur & Toast

Breaded and fried camembert (cheese) with cranberries, salad garnish & toast

### Freitag 9.10.

**Fisch-Nuggets (panierte Backfischstücke) mit Kartoffelsalat & Remoulade 12,90 €**

Fish-Nuggets with potatosalat and remoulade A,C,G,D

### Samstag 10.10.

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

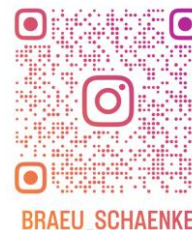
„BräuSchänke“-Currywurst with own savory sauce & French Fries

### Sonntag 11.10.

**„Jägerbraten“ Schweinebraten mit Pilzrahmsoße & Kartoffelkloß A,C,G,I,J,4,5 15,90 €**

Franconian pork roast served with mushroom cream sauce & potato dumpling

**Saison-Bier: Kitzmann Edelpils 5,0 Vol.%**



## Unsere aktuellen Spezialitäten – special offers

### Suppe / Vorspeise – soup / starter

**Kürbiscremesuppe** mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (G) **6,50 €**  
*cream of pumpkin soup with pumpkin seeds and pumpkin seed oil*

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

**Feldsalat (ohne Speck, vegetarisch)**  
dazu Croutons & Himbeerdressing (A1,I,15)  
**lamb's lettuce with croutons & raspberry dressing**  
klein (small) 5,90 € / groß (large) 8,90 €

**Feldsalat (mit gebratenem Speck)**  
**lamb's lettuce with roasted bacon**  
with croutons & raspberry dressing  
klein 7,90 € / groß 10,90 €

### Saisonale Hauptgerichte – saison main courses

**Fränkisches Karpfenfilet gebacken 20,90 €**  
**Fränkisches Pfeffer-Karpfenfilet gebacken 21,90 €** (peppered spicy)  
Jeweils mit hausgemachtem Kartoffelsalat (A1,A3,D)  
*deep fried filet of carp with homemade potato salad*



**Gebratenes Rotbarschfilet** auf Kürbispüree (Hokkaido) mit Weißweinsauce **18,90€**  
*deep fried fish with smashed pumpkin and whitewine-sauce (A,C,G,I,J,2,4)*

**Veganes Kürbisragout (Hokkaido)** mit Bratkartoffeln **14,90 €**  
*vegan ragout made with pumpkin served with fried potatoes (A1,L)*

### 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*

### Vegetarische Hauptgerichte – vegetarian main courses

**„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*

**zu den Waldpilzen empfehlen wir:**  
2 Bratwürste 6,00 € - gebratene Hähnchenbrust 9,90 €  
*as side orders to the above dishes we recommend 2 fried sausages or grilled chicken breast*

### Nachtisch – dessert

**„Heiße Liebe“ - Vanilleeis mit warmen Himbeeren & Sahne 7,90 €**  
*vanilla ice cream with raspberries and cream (A,G,H3)*

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