



Unsere aktuellen Spezialitäten- special offers

Suppen / Vorspeisen – soups / starters

Meerrettichsuppe mit Croutons **5,40 €**

horseradish soup with croutons (A,G,I,J)

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (G) **5,50 €**

cream of pumpkin soup with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Feldsalat (ohne Speck, vegetarisch) klein **4,90 €** / groß **7,90 €**

lamb's lettuce with croutons & raspberry dressing (vegetarian)

Feldsalat (mit gebratenem Speck) klein **6,90 €** / groß **9,90 €**

dazu Croutons & Himbeerdressing (A1,I,15)

lamb's lettuce with roasted bacon, croutons & raspberry dressing

Hauptgerichte - main courses

Fränkisches Krenfleisch - im Wurzelsud gekochtes Rindfleisch **17,70 €**

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

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

Hauptgerichte Fisch - main courses fish

Fränkisches Karpfenfilet gebacken **19,90 €**

Fränkisches Pfeffer-Karpfenfilet **20,90 €** (peppered spicy)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat (A1,A3,D)

deep fried filet of carp with homemade potato salad

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

zu den Waldpilzen empfehlen wir:

2 Bratwürste 6,00 € - ganze gegrillte Hähnchenbrust 8,90 €

as side orders to the above dishes we recommend: 2 fried sausages, grilled chicken breast

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

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

Nachtisch – dessert

Kirschsorbet (eine Kugel mit Prosecco aufgegossen) **5,90 €**

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

Hausgemachtes Schokoladenmousse **7,70 €**

dazu Himbergrütze & Sahne

homemade chocolate mousse served with Raspberry groats and cream (A,C,G,H,)

Saison-Bier: Mönchshof Bockbier

