



## Unsere aktuellen Spezialitäten- special offers

### Aperitif

#### Birne Royal 5,50 €

Prosecco mit fruchtiger Birne aufgegossen und Zimt 10,5% Vol.  
*sparkling wine with fruity pear flavor and a slight cinnamon touch*

### 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*

#### Knusprige Gänsebrust mit Kartoffelkloß & Blaukraut (A,I,J,L) 27,90 €

Crispy goose breast with potato dumpling & red cabbage

#### 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*

#### 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

#### Kirschorbet (eine Kugel mit Prosecco aufgegossen) 5,90 €

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

#### „Cup Bräuschänke“ - Vanilleeis mit Walnüssen, Eierlikör & Sahne 7,50 €

*vanilla ice cream with walnuts, egg liqueur and cream (A,G, Alkohol,H3) A1,I,J,5*

### Bitte wenden - Rückseite ! Please reverse !

Unser Service händigt Ihnen gern die Erklärung der aufgeführten Kennzeichnung für Allergene und Zusatzstoffe aus.