



Unsere aktuellen Spezialitäten- special offers

Spargel Spezialitäten – Asparagus Specials

Spargelsuppe mit Rahm verfeinert (G) **6,10 €**
Asparagus cream soup

Fränkischer Spargel Salat in Vinaigrette (J) **16,90 €**
Franconian asparagus salad with herbal vinaigrette

„Butterspargel“ (G) **19,90 €**

Warmer fränkischer Spargel mit zerlassener Butter dazu Salzkartoffeln (vegetarisch)
Warm Franconian asparagus in melted butter served with boiled potatoes

„Hollandaise“ (C,G,I) **19,90 €**

Warmer fränkischer Spargel mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln (vegetarisch)
Warm Franconian asparagus with hollandaise sauce served with boiled potatoes

„Bärlauch“ (C,G,I) **20,90 €**

Warmer fränkischer Spargel mit Bärlauch-Hollandaise dazu Salzkartoffeln (vegetarisch)
Warm Franconian asparagus with seasoned ramson hollandaise sauce served with boiled potatoes

Zu den Spargelgerichten empfehlen wir (as side orders to the asparagus specials we recommend) :

Fränkische Bratwurst (Franconian fried sausage) je/each (3,4,15) **3,00 €**

Kleines **paniertes Schnitzel** (Schwein) (small breaded pan fried pork schnitzel) (A,C) **6,90 €**

Kleines **paniertes Kalbs-Schnitzel** (small breaded pan fried veal schnitzel) (A,C) **9,90 €**

Ganze **gegrillte Hühnerbrust** (natur) (grilled chicken breast) **8,90 €**

Aperitif

Holy Aperoli 6,90 €

Aperol, Bitter Lemon, Prosecco, Limette & Eis 5,4% Vol. *Aperol, Bitter Lemon, Prosecco, Lime & Ice*

Suppen / Vorspeisen – soups / starters

Semolina dumpling soup –
beef broth with semolina dumplings (A1,C,G,I,J,L)

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

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 schnitzel with a cream of mushroom sauce, served with french fries

Backfisch vom Rotbarsch 15,50 €

mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat dazu Remoulade (A,C,G,I,J,2,4)

deep fried fish with tartar 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 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)

Nachtisch – dessert

Baggers (Reibekuchen) mit Apfelmus 7,50 €
German hash browns with apple sauce (A1,C)

**Vanilleeis mit Schokosoße & Eierlikör
und Sahne** (A,G,H3,E,L) **7,50 €**
*vanilla ice cream with chocolate sauce, eggnog
and whipped cream*

Bitte wenden - Rückseite ! Please reverse !

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