



Unsere aktuellen Spezialitäten- special offers

Aperitif

Holy Aperoli 6,90 €

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

Suppen / Vorspeisen – soups / starters

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 Pfefferrahmsauce 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 Pilzrahmsauce (A1,C,G,I,L)

fried pork with a cream of mushroom sauce, served with french fries

Wildes Huhn 18,90 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pilzrahmsauce & 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

Veganes Paprikagulasch mit Bratkartoffeln 14,90 €

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

„Waldpilze“ mit Semmeltalern (vegetarisch) 16,90 €

geröstete Semmeltaler in Waldpilzrahmsauce 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 8,90 €

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

Brotzeiten – snacks

Wurstsalat „Bräuschänke“ 10,90 €

Hausmacher Stadtwurst in dünnen Scheiben mit Zwiebeln & Gurke dazu Brot

Sausage salad with sausages (thinly sliced), onions & pickles served with bread (A,L,15)

Schweizer Wurstsalat mit Brot 11,90 €

Hausmacher Stadtwurst in dünnen Scheiben mit Emmentalerkäsestreifen, Zwiebeln & Gurke

Sausage salad with sausages (thinly sliced), Emmentaler cheese strips, onions & pickles served with bread (A,G,L,15)

Nachtsch – desserts

Baggers (Reibekuchen) mit Apfelmus 7,50 €

German hash Browns with apple sauce (A1,C)

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis & Sahne (A,G,HL3) 7,50 €

Fresh strawberries with vanilla ice cream and whipped cream

Bitte wenden - Rückseite ! Please reverse !

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