



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)

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons (vegan) (A1,I) 6,50 €

Carrot-ginger soup with croutons

Feldsalat (ohne Speck, vegetarisch)

dazu Croutons & Himbeerdressing (A1,I,15)

lamb's lettuce with croutons & raspberry dressing

klein 4,90 € / groß 7,90 €

Feldsalat (mit gebratenem Speck)

lamb's lettuce with roasted bacon

with croutons & raspberry dressing

klein 6,90 € / groß 9,90 €

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

Hauptgericht Fisch - main course fish

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 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 € - 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

Hausgemachtes Schokoladenmousse dazu Himbeergrütze & Sahne 7,70 €

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

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

vanilla ice cream with caramelized walnuts, egg liqueur and cream (A,G, Alkohol,H3)

Zitronensorbet (vegan) 1 Kugel mit Prosecco aufgegossen 5,90 €

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

Bitte wenden - Rückseite ! Please reverse !

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