Kitzmann BräuSchänke

BRAEU_SCHAENKE

Unsere aktuellen Spezialitäten – special offers

Suppe / Vorspeise – soup / starter

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (G) **6,50 €**
cream of pumpkin soup with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

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

Feldsalat (ohne Speck, vegetarisch)
dazu Croutons & Himbeerdressing (A1,I,15)
lambs lettuce with croutons & raspberry dressing
klein (small) 5,90 € / groß (large) 8,90 €

Feldsalat (mit gebratenem Speck)
lambs lettuce with roasted bacon
with croutons & raspberry dressing
klein 7,90 € / groß 10,90 €

Saisonale Hauptgerichte – saison main courses

Knusprige Gänsebrust mit Kartoffelkloß & Blaukraut 31,90 €
Crispy goose breast with potato dumpling & red cabbage (A,I,J,L,5)

Veganes Kürbisragout (Hokkaido) mit Bratkartoffeln **14,90 €**
vegan ragout made with pumpkin served with fried potatoes (A1,L)

Hauptgerichte - main courses

Fränkisches Krenfleisch - im Wurzelsud gekochtes Rindfleisch 18,90 €
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

„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

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

Vegetarische Hauptgerichte – vegetarian main courses

„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 € - gebratene Hähnchenbrust 9,90 €
as side orders to the above dishes we recommend 2 fried sausages or grilled chicken breast

Nachtisch – dessert

„Heiße Liebe" - Vanilleeis mit warmen Himbeeren & Sahne **7,90 €**
vanilla ice cream with raspberries and cream (A,G,H3)

Zitronensorbet (vegan) 1 Kugel mit Prosecco aufgegossen **5,90 €**
lemon sorbet (one ball) with Prosecco (A,G,Alkohol)

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