



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)

Grießnockerlsuppe

Rinderbrühe mit Grießklößchen 5,40 €
*Semolina dumpling soup –
beef broth with semolina dumplings(A1,C,G,I,J,L)*

2 Bagger (Reibekuchen / pikant) 11,90 €

Bagger mit gebratenen Pilzen, Speck, Zwiebeln und Kräutern
*Savory German Hash Browns with fried mushrooms, bacon, onions
and herbs*

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**

Schaschlikbratwürste (2 Stück) 12,90 €

mit Pommes Frites und Röstzwiebeln (15,I,J,L,3,4)
Fried Franconian sausages served in a capicum sauce with french fries and fried onions

„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

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

Hausgemachte Gänsesülze 13,90 €

mit Bratkartoffeln (15, A1, C, I, L, J)
Homemade, cured goose in aspic with home fried potatoes

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

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 or grilled chicken breast

Veganes Paprikagulasch mit Bratkartoffeln 14,90 €

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

Nachtisch – dessert

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

„Heiße Liebe“ –

Vanilleeis mit warmen Himbeeren & Sahne **7,50 €**
vanilla ice cream with raspberries and cream (A,G,H3)

Bitte wenden - Rückseite ! Please reverse !

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