



## 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

#### **Grießnockerlsuppe**

Rinderbrühe mit Grießklößchen **5,40 €**

#### **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 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 remoulade 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)*

#### **„Heiße Liebe“**

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

**Bitte wenden - Rückseite ! Please reverse !**

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