



## Aperitif

<i>Wir empfehlen unseren fränkischen Haustrunk</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>gerne auch alkoholfrei</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Prosecco mit Erdbeerlikör &amp; Walderdbeeren aufgegossen</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Glas Charlemagner fränkischer Apfelspekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Glas Frankensekt Kerner Brut, Weingut Popp</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Glas Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Aperol Sprizz</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4cl/0,2l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>4cl/0,2l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Martini bianco, rosso, extra dry</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Sandeman Sherry medium, dry</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Sandeman Portwein Tawny Port</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>San Bitter Orange</i>	<i>4cl/0,2l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>San Bitter Soda</i>	<i>4cl/0,2l</i>	<i>€ 3,30</i>

## Vorspeisen

<i>Rinderkraftbrühe mit Leberkloß &amp; hausgemachten Omeletten</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Bouillon mit Ei</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Feine Cremesuppe (nach Saison, fragen Sie nach!)</i>	
<i>Geräuchertes Forellenfilet an Blattsalaten mit Sahnemeerrettich, dazu Weißbrot</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Feldsalat mit gebratenem Speck &amp; Croutons (nach Saison)</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren &amp; Weißbrot</i>	<i>€ 4,90</i>

*\*\*\* Wir kochen regional & saisonal für Sie! \*\*\**

*Unsere Lebensmittel beziehen wir so viel wie möglich von Bauern und regionalen Anbietern.*



### **Frisch aus dem Ofen**

<i>Schweinebraten mit Kartoffelkloß &amp; Salatteller</i>	€ 8,50
<i>Milchkalbsrahmbraten mit Pfifferlingen in Kräuterrahm, Semmelkloß &amp; Salatteller</i>	€ 13,60
<i>Kalbsrahmbraten mit Kartoffelkloß &amp; Salatteller</i>	€ 11,80
<i>Portion Kalbshaxe mit Kartoffelkloß &amp; Salatteller</i>	€ 12,80
<i>Rinderrahmbraten mit Kartoffelkloß &amp; Salatteller</i>	€ 11,80
<i>Sauerbraten mit Kartoffelkloß &amp; Salatteller</i>	€ 11,80
<i>Rösche Entenbrust mit Kartoffelkloß &amp; Blaukraut</i>	€ 15,80

*Gerne können Sie auch Wirsinggemüse statt des Salattellers wählen.*

### **Unsere fränkischen Hausschmankerl**

<i>Ofenfrisches Schäuferle mit Kartoffelkloß &amp; Salatteller</i>	nach
<i>Größe</i>	
<i>Oma's Schweinebraten mit Kartoffelkloß &amp; Salatteller</i>	€ 9,20
<i>3 Gütchlein's fränkische Bratwürste mit Sauerkraut &amp; Bauernbrot</i>	€ 6,80

### **Vom Grill und aus der Pfanne**

*\*\*\* Unser Feinstes \*\*\**

<i>Zartes Filetsteak vom fränkischen Rind, rosa gebraten mit Kräuterbutter, Pommes Frites &amp; Salatteller</i>	€ 20,80
<i>Gut abgehangenes Rumpsteak mit Kräuterbutter Kartoffelspalten &amp; Salatteller</i>	€ 17,80
<i>Frankensteak „Rib-Eye“ (Rindersteak aus der Hochrippe, leicht durchwachsen) mit Pommes Frites &amp; Salatteller</i>	€ 17,80
<i>Schweinelendchen mit Pfifferlingen in Kräuterrahm, dazu Kartoffelrösti &amp; Salatteller</i>	€ 15,80
<i>Schnitzel „Wienerart“ mit Kartoffelsalat &amp; gemischter Salatteller</i>	9,50
<i>Cordon Bleu mit Kartoffelsalat, dazu ein gemischter Salatteller</i>	€ 10,80



## Fischgerichte

Zanderfilet „Müllerinart“ in Butter gebraten  
mit Salzkartoffeln & Salatteller € 14,80

Gebackener Aischgründer Karpfen mit Kartoffel- & Endiviensalat  
nach Saison 100 g 2,50 € nach  
Größe

Filet vom Aischgründer Karpfen, dazu Kartoffel- & Endiviensalat  
nach Saison, zum Wochenende – fragen Sie nach! € 11,80

Fränkische Räucherforelle mit Sahnemeerrettich, dazu Bauernbrot & Butter  
nach Saison 100 g 3,30 € nach  
Größe

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensoße,  
Kartoffelsalat & Salatteller € 7,20

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln € 7,80

## Salate & vegetarische Gerichte

Gemischter Salatteller € 2,80

Bunte Salatplatte mit Ei, dazu Weißbrot € 6,80

Bunte Salatplatte mit Käsestreifen und Kochschinken, dazu Weißbrot € 7,50

Bunte Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen, dazu Weißbrot € 7,90

Gemüsetörtchen mit Kartoffelrösti, dazu Sauerrahm & Salatteller € 7,80

Gebackenes Blumenkohlmedaillon mit Kroketten,  
dazu Remouladensoße & Salatteller € 6,80



### Für unsere kleinen Gäste

<i>Kleines Schnitzel mit Pommes Frites</i>	€ 5,20
<i>Kleiner Schweinebraten mit Kloß</i>	€ 4,80
<i>Currywurst mit Pommes Frites</i>	€ 5,20
<i>1 Bratwurst mit Pommes Frites</i>	€ 3,60
<i>1 Wienerle mit Pommes Frites</i>	€ 3,60
<i>1 Kartoffelkloß mit Soße</i>	€ 2,50
<i>Portion Pommes Frites</i>	€ 2,80

### Brotzeiten frisch aus unserer Metzgerei

<i>Portion Kassler Rippchen mit Sauerkraut &amp; Bauernbrot</i>	€ 5,70
<i>Portion warme Hausmacher Stadtwurst mit Sauerkraut &amp; Bauernbrot</i>	€ 5,80
<i>Schinkenplatte (roh oder gekocht) mit Essiggurke, Butter &amp; Bauernbrot</i>	€ 8,20
<i>Portion Roter oder Weißer Presssack mit Essiggurke &amp; Bauernbrot</i>	€ 5,30
<i>Portion Hausmacher Stadtwurst mit Essiggurke &amp; Bauernbrot</i>	€ 5,50
<i>Portion Hausmacher Sülze mit Musik &amp; Bauernbrot</i>	€ 5,50
<i>Gemischte Aufschnitt Platte, garniert mit Tomate &amp; Gurke, dazu Bauernbrot &amp; Butter</i>	€ 7,80
<i>Gemischte Käseplatte mit Bauernbrot &amp; Butter</i>	€ 8,20
<i>Schinkenbrot (roh oder gekocht) mit Essiggurke</i>	€ 3,50
<i>Wurstbrot</i>	€ 3,20
<i>Bratwurstgehäck Brot mit Zwiebeln garniert (nur Montag bis Freitag)</i>	€ 3,00
<i>Käsebrot</i>	€ 3,50

Jeden Mittwoch kesselfrische Schlachtschlüssel mit Blut- & Leberwurst.

\*\*\* Hauseigene Metzgerei \*\*\*

Unsere Fleisch- & Wurstwaren stammen ausschließlich aus unserer hauseigenen Metzgerei.

Allerbeste Qualität & höchste Standards sind für uns selbstverständlich.