

SPEISEKARTE an Mittwoch 3. April

Suppen & Vorspeisen

Fränkische Hochzeitssuppe mit Butterkloß, Leberkloß, Omeletten	5,90
KarottenIngwerCremesuppe mit Sahnehaube	5,90
Cantalupe Melone mit hausgeräuchertem Schinken, Butter und Weißbrot	6,50
Feldsalat mit Terrine vom Perlhuhn , Orangenlikör und Baguette	8,20
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Balsamico und Parmesan	8,90
Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Soße und Kartoffelrösti	8,90

Fränkisches & aus der Röhre

fränkisches Schäufole mit Kloß und gemischtem Salat	15,50 – 17,90
Schweinebraten mit Kloß und gemischtem Salat	14,70
Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und Karottengemüse	18,30
Sauerbraten mit Kloß, Preiselbeeren und Salat	17,90
Hirschbraten aus der Keule mit Semmelkloß, Preiselbeerbirne und Blaukraut	19,80
2 Fleischküchle mit Salzkartoffeln und Karottengemüse	12,80
Bohneneintopf mit Lammfleisch und Kartoffelwürfeln	12,00

Einfach lecker – einfach Pasta

Schinkennudeln mit Ei und gemischtem Salat	9,80
Pestonudeln mit gebackenem Blumenkohl	9,80

Aus der Pfanne & vom Grill **IMMER DONNERSTAGS SCHLACHTSCHÜSSEL**

3 fränkische Bratwürste mit Kraut, Brot oder Kartoffelsalat	10,90
Kalbsleber gebacken „Berliner Art“ mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	16,90
Blumenkohl mit Schinken und Käse überbacken dazu Salzkartoffeln	13,80
Schweineschnitzel gebacken mit Kartoffelsalat und gem. Salat	14,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	23,50
Kotelett gebacken mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	14,90
Putensteak „Hawaii“ mit Ananas, Schinken und Käse überbacken, Preiselbeeren, Kroketten, Salat	17,00
Hähnchenbrustfilet „Asiatisch“ mit knackigem Gemüse und Reis	17,20
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat	17,90
Holzackersteak vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	15,30
Schweinelende auf Karottengemüse mit Cognacrahmsoße und Dauphineskartoffeln	20,50
Schweinelende mit Pfefferrahmsoße , Pfirsichspalten, Herzoginkartoffeln und gem. Salat	19,70
Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	23,50
Pfeffersteak vom Rinderrücken mit Pommes frites und gemischtem Salat	25,90

Fisch & Fleischlos

Karpfen gebacken 100gr. 3,20 + Salat	
Saiblingfilet gebraten mit Proseccosensoße, Nudelrisotto und Gemüsestreifen	17,80
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	13,00
Ravioli mit knackigem Gemüse , Paprikarahmsoße und Parmesan	15,60
Cremige Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	13,40
Zartweizen-Pilz-Risotto mit gebackenem Brikäse und Feldsalat	16,80
Gebackene Klöße mit Ei und Blattsalat	11,00
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus	12,60

Zum Nachtfisch **Zum Kaffee: Käsekuchen und Schokoladentorte**

Mousse von dunkler Schokolade mit Mangomark und Beeren	6,90
Lauwarmer Pecanuss-Kirsch-Brownie mit Kirscheiscreme	6,90
Lecker Panna Cotta mit Erdbeersoße und Früchten	5,50



Zur Brotzeit

Brotzeiteller mit Butter, Gurke und Brot		13,00
Port. roher Schinken mit Butter, Gurke und Brot		9,20
Port. gekochter Schinken mit Butter, Gurke und Brot		9,20
Portion weißer oder roter Presssack mit Brot		6,50
Port. gemischter Käse mit Bauernbrot und Butter		9,20
Port. Stadtwurst mit Brot und Senf	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Allergene entnehmen	7,60
Port. Stadtwurst mit Musik und Brot	Sie bitte dem Aushang an unserer Theke und der	7,90
Portion Wurstsalat mit Musik und Brot	regulären Speisekarte, da	8,90
Bratwurstgehäckbrot	aus Platzgründen dies nicht abdruckbar ist.	5,70
Port. Sulze mit Musik und Brot		8,80

Kaffee & Co

Portion Kaffee	3,90	Tasse Kaffee crema	2,30
Espresso	2,10	Cappuccino	2,50
Milchkaffee/Latte	2,70	Glas Tee	2,20

Biere & Alkoholfreie Getränke

Tucher Pilsener	0,4l	3,90	Tucher Übersee	0,5l	3,90
Tucher Hefeweizen	0,5l	4,30	Tucher Radler	0,5l	3,90
Tucher Franken Dunkel	0,4l	3,90	Karamalz	0,5l	3,70
Tucher Pils alkoholfrei	0,5l	4,30	Tucher Bockbier	0,5l	4,60
Tucher Reifbräu alkfrei	0,5l	3,90	Tucher Weizen		
Sebaldus Weizen	0,5l	4,40	dunkel, leicht, alkfr.	0,5l	4,30
Coca Cola, Cola light, Orangenlimonade, Zitronenlimonade			0,2l	2,50	
			0,4l	3,90	
Fruchtsaftschorlen			0,4l	3,90	
Selters Mineralwasser			0,2l / 2,50	0,5l / 3,40	
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft			0,25l	2,60	

Weine 0,2l

BLÖDEL „Weiß“ fruchtiges Cuvée, feinherb, Rheinhessen, weiß	0,2l	5,90
BLÖDEL „riesLING“ edel & vollmundig, trocken, Rheinhessen, weiß	0,2l	6,30
Obereisenheimer Höll, Müller-Thurgau, halbtrocken Franken, weiß	0,2l	5,20
Obereisenheimer Höll, Müller-Thurgau, trocken, Franken, weiß	0,2l	5,20
Obereisenheimer Höll, Silvaner, trocken, Franken, weiß	0,2l	5,20
Obereisenheimer Höll, Bacchus, halbtrocken, Franken, weiß	0,2l	5,20
BLÖDEL „rosè“ süffig, sommerlich, feinherb, Rheinhessen, rose	0,2l	5,90
BLÖDEL „dornFELDER“ beerig & aromatisch, trocken, Rheinhessen rot	0,2l	6,90
Shiraz Bin 50, Australien trocken, rot	0,2l	6,50
Passione Reale Appasimento, Italien, trocken, rot	0,2l	8,20

Schnäpse, Aperitif, Aperol & Co sind natürlich auch vorhanden – bitte nachfragen