

Verehrte Gäste, sollten Sie eine Lebensmittelallergie haben, teilen Sie das bitte unserem Personal mit. Wir haben für Sie spezielle Karten ausgearbeitet.

Vorspeisen

	€
Hausgebeizter Zitronenlachs an Salatbouquet, dazu Senf-Honig-Dilldip und Baguette	9
Rindertatar vom Filet (ca. 140 gr.) mit klassischen Beilagen (Kapern, Sardellen, Senf, Ei, Essiggurke)	14
Gebackener Camembert mit Toastbrot, Butter und Preiselbeeren	7
Carpaccio vom Rind mit Ruccola, Parmesan und Baguette	10

Suppen

Leberklößchensuppe mit hausgemachten Schwimmerle	4
Mostsuppe aus der Silvanertraube mit Zimtroûtons	4,5

Große Salate

Alle Salatteller werden mit frischen Blattsalate der Saison, hausgemachtem Krautsalat und wechselndem Rohkostsalat gereicht. Garniert mit Eier-, Gurken- und Tomatenscheiben sowie geröstete Körner (Sonnenblumen und Kürbiskerne).

Wahlweise mit unserem Hausdressing (Essig-Öl) oder Joghurtdressing.

mit angebratenen Rinderfiletstreifen	16
mit frisch gegrillten Schweinefilets	14
mit Schinken^(k)-Käse	10
mit frisch gegrillten Putenbruststreifen	12
mit hausgebeizten Zitronen-Lachs als Röschen trapiert	13
mit frisch gegrillten Fischfilets	15

Hauptgerichte

	€
Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Pommes und Salatteller	18
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, mit Pommes und Salatteller	12
Cordon bleu vom Schwein ^(k) , mit Pommes und Salatteller	14
1 Paar mittelgrobe Bratwürste mit Wein-Sauerkraut, Bratensoße und Schwarzbrot	9
1 Paar hausgemachte Wildbratwürste Herzhaft gewürzte Wildbratwürste vom Chef, mit Kartoffelsalat und Salatteller	12
Sahneschnitzel mit Spätzle, Rahmsoße und Salatteller	13
Zwiebelfleisch vom Rind mit Salzkartoffeln, an deftiger Bratensoße und Salatteller	14
Medallions vom fränkischen Schweinefilet mit Spätzle, auf Champignonrahmsoße und Salatteller	16
Rehbraten dazu Klöße ^(k) , mit einer feinen Soße, Rotkraut und Preiselbeeren	16
Schweinebraten dazu Klöße ^(k) , hausgemachte Bratensoße und Salatteller	12
Fränkischer Sauerbraten dazu Klöße ^(k) und Salatteller	14
Tafelspitz mit Salzkartoffeln, dazu hausgemachte Meerrettichsoße und Preiselbeeren	15
Schäufele mit Semmelklößen, Biersoße und Krautsalat	13
Frische Leber „nach Hausfrauenart“ mit Röstzwiebeln, Salzkartoffeln und Salatteller	11
Hausgemachter Kalbskopf mit hausgemachter Remoulade, dazu Kartoffelsalat und Salatteller	13

Steakkarte

		€
„Büttnerpfanne“		
Filets von Rind und Schwein dazu Spiegelei, Speck ^(k) mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln*	je ca. 110 gr.	18
Rumpsteak vom heimischen Rind	ca. 220 gr.	15
Rinderfilet vom heimischen Rind	ca. 220 gr.	19
Schweinerückensteak aus der Region	ca. 240 gr.	10
kleine Portion	ca. 150 gr.	8
Putenbruststeak	ca. 240 gr.	10
kleine Portion	ca. 150 gr.	8

Wahlweise ist eine Beilage zu allen Steaks dabei, entweder Bratensoße, Rahmsoße, Pfeffersoße, Kräuterbutter oder Röstzwiebeln.

Beilagen zum Steak

	€		€
Pommes	3	Speckbohnenbündel	4
Bratkartoffeln*	4	Grilltomate	3
Kroketten	3	Geb. Champignons	4
Röstitaler	3	Kräuterbutterbaguette	3
Folienkartoffel mit Kr.quark	4	Grillgemüse	4
Pfeffersoße	2	Braten-/Rahmsoße	2
Kräuterbutter	2	Champignonsoße	3
Röstzwiebeln	2	Waldpilzsoße	4
Beilagensalat	4		
Mittlerer Salatteller	6		
Großer Salatteller	8		

Sollten Sie die Beilagen ohne Steak´s als Hauptgericht zusammenstellen,
so ist dies mit einem einmaligen Aufpreis von 1,50 € möglich

* An Sonn- und Feiertagen bitten wir Sie um Ihr Verständnis,
das es Bratkartoffeln nur auf Anfrage in der Küche gibt.



Vegane Küche



Pasta mit Rucola Pesto

Tagliatelle mit Pesto von Rucola und Bärlauch

€

10

Vegane Gemüsenudeln

Tagliatelle in Sojasahne-Tomatensoße mit mediterranem Gemüse

11

Vegetarisches

Fränkische Weinnudeln

breite Bandnudeln in Riesling-Sahnesoße und Cocktailtomaten

9

Gebackene Champignons

mit hausgemachter Remoulade oder Preiselbeersahne und Toast

10

Semmelknödel

3 kleine hausgemachte Semmelknödel mit einer Waldpilzsoße

11

Fischgerichte

Buntbarsch

mit Butterkartoffeln, Senf-Kräutersoße und Salatteller

14

Gemischter Edelfischteller

mit schmalen Nudeln, Rieslingsoße und Salatteller

17

Zanderfilet

auf Blattspinat mit Rieslingsoße und Bandnudeln

18

Wenn Sie nur eine Brotzeit wünschen, fragen Sie unser Servicepersonal einfach nach unserer Brotzeitkarte. Gerne werden wir Ihnen diese bringen.