

Unsere Fränkischen Klassiker

Kleine klare Rinderbrühe mit Leberklößla 3,90

✓ Kleine feine Pfifferlingsuppe 4,50

Beides zusammen als Suppen-Zweier 7,50

✓ Knackiger kleiner Gartensalat 3,80

Fränkische Tappas = Frappas

3 klana Portionen zum Schnabbulieren

Zwei Nürnberger Bratwürstla auf Sauerkraut 3,90

Zwetschgenbaames vom Hausmetzger Pickel, geräucherter Rinderschinken
und eine Bamberger Spezialität, mit Kren 4,10

Leberwurst vom Hausmetzger Pickel mit Senf und Gurke,
dazu gibt´s Brot von der Bäckerei Ohland 3,90

Ein „Muss“ in der Fränkischen Küche

und der absolute Renner in unserm Schäuferla-Drive-In

Knusprig gebratenes fränkisches Schweineschäuferla (650 g),
drei Stunden langsam im Ofen gegart, mit kräftiger Görchlabiersoße,
feinem Bamberger Wirsing oder Weinsauerkraut
und rohen Kartoffelklößen 14,90

(Vorbestellung bis 14.00 Uhr ist ratsam 😊)

Fränkisch mal anders und „sau“-gut

Pulled smoked Schäuferla Burger- 10h im eigenen Smoker geräuchert -
gezupftes und geräuchertes Schäuferla mit krossem Speck, BBQ-Bier-Soße,
Frischkäse, Tomaten und Butterzwiebeln, dazu frittierte Kloßstäbla 15,70

Traditionelle Fränkische Bratenküche

Fränkischer Sauerbraten von der Rindersemmerrolle
-nach Oma Adelheids Rezept-
dazu Klöße und Blaukraut 15,50

Gegrillte **Medaillons vom Fränkischen Landschwein**
mit leichter Senf-Pfefferrahmsoße, gebratenen Knoblauchpilzen,
dazu hausgemachtes Kartoffelgratin 15,60

Knusperschnitzel vom Schweinerücken in einer Körner-Kornflakespanade,
Chilidip, dazu Steakhouse-Pommes 13,70

Fränkischer Zwiebelrostbraten 200g von der Black-Angushüfte
Zwiebel-Majoransoße, dazu krosse Klobstäbla 18,90

Als Beilage empfehlen wir

- ✓ **Bamberger Gärtnergemüse** 3,80
- ✓ **Knackiger kleiner Gartensalat** 3,80
- ✓ **Frische gebratene Pfifferlinge** 5,90

Aus unserer Brauhausküche

von unserem Hausmetzger Pickel im Ort nur für uns hergestellt

1 Paar Höhns Bierbratwürste (ca. 200 g)
auf Weinsauerkraut, Görchlabiersoße,
dazu gibt´s Brot von der Bäckerei Ohland 10,90

Schon lange kein Geheimtip mehr

Brauhausburger

200g saftiges Hack vom Angusrind medium gebraten, mit Höhns Burgersoße,
Tomate, Speck, Essiggurke, gerösteten Zwiebeln, pikanten Jalapenos
und Schmelzkäse 12,50

- + **Steakhousepommes** 2,80
- + **Süßkartoffelpommes** 4,20
- + **doppelt Fleisch, Bacon und Käse** 6,00

Was Besonderes für Innereienliebhaber

Jungrinderleber mit Malzschrot paniert und gebacken, Remouladensoße,
dazu Kartoffelsalat 13,90

Gesund und Pfiffig

✓ **Bunte Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen**, Zucchini und Tomaten,
Knoblauch-Olivenöl und gehobelter Parmesan 16,90

Gegrilltes Truthahnsteak mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,
Magerspeck und hausgemachtem Kartoffelgratin 19,40

✓ **Cremig gerührtes Pfifferlings-Graupenrisotto**, Pesto,
confierte Tomaten und Cheddar 15,70

Leichte Sommerküche

✓ **Bunte Sommersalate** mit Früchten und Ziegenfrischkäse/Honig 12,90
... mit marinierten **Streifen von der Truthahnbrust** +3,50

Desserts Klein und Fein - mit Liebe hausgemacht

1 **Apfelkröpfla** in der Zimt-Zucker-Kruste
und dazu 1 Kugel Vanilleeis 3,90

Zitronenmellise-Panacotta mit Mangospiegel im Glas 4,20

Zweierlei hausgemachte Sorbets mit Secco 7,50 - ohne Secco 4,50

Hausgemachter **Schokokuchen** mit flüssigem Kern und Vanilleis 7,90
Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Kaltes für Heisse Tage

Amarenabecher - 2 Kugeln Amarenakirsch, 1 Kugel Vanille,
Amarenakirschen und Sahne 6,90

Eiskaffee - 2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee und Sahne 5,90

Wir kochen mit regionalen Produkten von Erzeugern, die uns
persönlich bekannt sind und natürlich ohne Konservierungsstoffe
und Geschmackverstärker