

Unsere Fränkischen Klassiker

Kleine klare Rinderbrühe mit Leberklößla 3,90

✓ Kleine feine Kürbisrahmsuppe mit Kernen und steirischem Öl 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, rohe Kartoffelgrüße und feinem Bamberger Wirsing oder Weinsauerkraut 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, Bier-Zwiebelringen, Tomaten und Rucola, dazu frittierte Kloßstäbla 15,90

Traditionelle Fränkische Bratenküche

Zarte Ochsenbacken vom Black Angus in kräftiger Rotweinssoße geschmort mit Klößen 14,90

Hackbraten mit Bier-Zwiebelsoße, Klößen und Bamberger Wirsing 12,90

Medaillons - ganz besonders

Gegrillte Medaillons vom Fränkischen Landschwein mit leichter Senf-Pfefferrahmssoße, gebratenen Knoblauchpilzen, dazu frittierte Kloßstäbla 15,60

Als Beilage empfehlen wir

- ✓ Bamberger **Gärtnergemüse** 3,80
- ✓ Knackiger kleiner **Gartensalat** 3,80

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 12,90
+ **Steakhousepommes** 2,80
+ **Süßkartoffelpommes** 4,20
+ **doppelt Fleisch, Bacon und Käse** 6,00

Was Besonderes für Innereienliebhaber

Gebratene Jungrinderleber mit geschmelzten Butterzwiebeln und Apfelspalten,
Görchlabiersoße, dazu ein Kartoffel-Nuß-Püree und Birnenchutney 14,30

Englische Küche fränkisch interpretiert

Fish und Chips Fränggisch - in Bierteig gebackenes Kapseehechtfilet
mit Remoulade und krossen Kloßstäbla 15,90

Herbstzeit mit Wild, Karpfen und Kürbis

Geschmortes **Hirschragout aus der Keule** geschnitten mit Waldpilzen,
Kartoffel-Nuß-Püree und Apfelblaukraut, Preiselbeeren 18,90

Sauerbraten vom fränkischen Wildschwein mit geschmortem Kürbis,
Nussquark, Klößen und kleinem Gartensalat 18,50

Gebackenes **Pfefferkarpfenfilet** mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remoulade 15,70

Bunter **Salatteller** mit in Malzschrot **gebackenen Karpfenfiletstücken**, frischen Früchten, dazu Brot von der Bäckerei Ohland 15,90

paniertes **Kürbisschnitzel vom Schweinerücken** mit eingelegtem Kürbis überbacken, dazu Süßkartoffelpommes und Joghurtdip 13,90

Vegetarische Genüsse

✓ **hausgemachte Kürbisgnocchis** mit Pilzen, Cranberries, Zwiebelschlutten und Kirschtomaten, dazu gehobelter Parmesan und marinierter Rucola 14,50

✓ mit Kräutern, Käse und Schmand gefüllte **Riesenchampignons auf buntem Gemüse**, dazu Risonis mit Kürbis und Pesto 14,90

✓ **Höhns Vegi-Burger** - Patty aus Couscous, kleinem Gemüse, Zwiebeln und mit orientalischen Gewürzen abgeschmeckt - auf Currymajonaise, garniert mit Rucola, Tomate, Ananas und Käse 12,90

+ **Steakhousepommes** 2,80

+ **Süßkartoffelpommes** 4,20

Desserts Klein und Fein - mit Liebe hausgemacht

1 **Apfelkräpfle im Bierteig** 3,90
mit einer Zimt-Zucker-Kruste
und dazu 1 Kugel Vanilleeis

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

Amarenabecher 6,90
2 Kugeln Amarenakirscheis,
1 Kugel Vanilleeis,
Amarenkirschen und Sahne

Schokoladenmus 4,20
mit Kirschen im Glas

Kleines Kürbiscremebruleé 4,20