

Speisekarte von 12.00 – 14.00 Uhr

Fränkische LEBERKNÖDELSUPPE

TAGESSUPPE auf Anfrage

Klare kräftige Rinderbrühe mit zwei handgedrehten Leberklößchen 6,90

WIENER SCHNITZEL vom Kalbsfilet

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken im Butterschmalz gold-gelb aus der Pfanne gebacken, mit krossen Steakhousepommes, dazu süßliche Preiselbeeren 24,50
+ kleiner bunter Gartensalat 5,40

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

zart geschmort aus der Rindersemerrolle – zubereitet nach dem alten Familienrezept von Oma Adelheid, mit einer herzhaften süß-sauren Soße, dazu frisch gedrehte Kartoffelklöße aus der Region und hausgemachtem Apfelblaukraut 21,90

KRENFLEISCH

Zart gesottener Rindertafelspitz in würziger Meerrettichsoße mit frisch gedrehten regionalen Klößen und süßlichen Preiselbeeren 21,50 + kleiner Gartensalat 5,40

SALATELLER

Bunt gemischter Salatteller mit Karotte, gerösteten Kernen, Tomaten, Radieschen, Kresse und unserem Hausdressing, dazu gebackenes Stangenweißbrot 16,50

+ gebratenes Saiblingsfilet(120g) 7,50 + Rinderfiletstückchen(80g) mit Knoblauchpilze 8,50

1 Paar Höhns BIERBRATWÜRSTE (200 g)

von unserem Hausmetzger Pickel im Ort, nur für uns mit einem Schuss Görchlabier hergestellt – auf Weinsauerkraut, dazu Brot 14,50

APFELKRÄPFLA

Zwei Stück hausgemachte Apfelkräpfla im Bierteig gebacken, mit Zimt-Zucker verfeinert und Vanilleeis 8,50