

# SONNTAGSKARTE

## ★ Suppen und Vorspeise ★

### Fränkische LEBERKNÖDELSUPPE

Klare Rinderbrühe  
mit zwei Leberklößchen 6,90

### SPARGELCREMESUPPE

Mit eigener Einlage und  
Schnittlauch 7,90

### PULLED SCHÄUFERLA PRALINEN

Drei Stück hausgeräuchertes und gezupftes Schäufelra  
mit Käse vermengt und in Malzschrot gebacken,  
mit Rahmsauerkraut, BBQ - und Käsesoße 9,90

## ★ Bratengerichte ★

### FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

von der Rindersemerrolle - nach altem Familienrezept  
von Oma Adelheid gekocht – mit frisch gedrehten Klößen  
und Apfelblaukraut 21,90

### ENTENKEULE

Kross gebratene Barbarie Entenkeule  
mit handgedrehten Klößen und Bamberger Wirsing 22,90

### ORIGINAL 650g FRÄNKISCHES SCHÄUFERLA

Das knusprig gebratene Schwergewicht mit 650g  
und unserer einzigartigen Görchlabiersoße,  
frisch gedrehten Klößen und Weinsauerkraut 22,50  
+ Wirsing statt Kraut 1,00

### KRENFLEISCH

Gesottener Rindertafelspitz in würziger Meerrettichsoße  
mit frisch gedrehten Klößen und Preiselbeeren 21,50  
+ kleiner knackiger Gartensalat 5,40

### LAMMKEULENBRATEN

Zart geschmorte Lammkeule mit Knoblauch  
Kräuterrahmssoße, dazu Klöße und Bohnengemüse 22,90

## ★ Vegan und vegetarisch ★

### VEGANER SAUERBRATEN

Aus Erbsenprotein hausgemachter veganer Sauerbraten  
mit frisch gedrehten Klößen und Apfelblaukraut 20,90

### SPARGEL NUDELRISSOTTO

Hausgemachtes cremiges Nudelrisotto mit Kirschtomaten  
und grün-weißem Spargelragout,  
dazu gehobelter Parmesan 19,90  
+ Rinderfiletspitzen vom Black Angus (80g) mit  
Knoblauchpilzen 8,50  
+ 3 Stück gebratene Black Tiger Riesengarnelen 8,90

## ★ Klassiker und Saisonales ★

### PORTION STANGENSPARGEL

250g geschälter Spargel vom Spargelhof aus Lindach –  
mit Drillinge, dazu geklärte Butter 20,90  
+ kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 11,90  
+ Portion Spargelschinken 7,90  
+ Hollandaise statt Butter 1,00

### WIENER SCHNITZEL vom Kalbsfilet

Schnitzel vom Kalbsfilet in Butterschmalz aus der Pfanne  
gebacken, mit Steakhauspommes und Preiselbeeren 24,50  
+ kleiner knackiger Gartensalat 5,40

### LAMMFILET BÄRLAUCH

Gebratenes Lammfilet mit kräftiger Rosmarinjus,  
dazu gebräunte Kartoffelterrinen und Birnenbohngemüse  
mit Bärlauchpesto 28,90

### SCHWEINEFILET

Gebratenes Schweinefilet in einer feinen Pilzrahmssoße,  
mit confierten Tomaten und krossen Kloßstäbla 20,90

### BRAUHAUSBURGER

200 g saftiges Hack vom Angusrind medium gebraten,  
mit Höhns Burgersoße, Tomate, Speck, Essiggurke,  
geschmelzten Zwiebeln, pikanten Jalapeños und Schmelzkäse  
dazu Steakhousepommes und Ketchup 21,90

## ★ Dessert ★

### APFELKRÄPFLE

Zwei Stück hausgemachte Apfelkräpfle im Bierteig  
gebacken, mit Zimt-Zucker verfeinert  
und hausgemachtem Vanille-Karamell Eis 8,50

### TONKABOHNEN CREME BRÛLÉE

Tonkabohnencreme mit Karamellüberzug, Knuspermalz  
und Beerenragout 7,90

Umbestellungen nimmt unser Personal gerne entgegen. Wir berechnen hierfür **1,-€ pro Umbestellung**.

Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an – wir beraten Sie gerne.