

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

★ Klassiker und Saisonales ★

PORTION STANGENSPIRGEL

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 Kloßstäbchen 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

★ Vegan und vegetarisch ★

VEGANER SAUERBRATEN

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

BÄRLAUCH NUDELRISSOTTO

Hausgemachtes cremiges Bärlauchnudelrisotto mit
Kirschtomaten und buntem geschmortem Ofengemüse,
dazu gehobelter Parmesan 18,90
+ Rinderfiletspitzen vom Black Angus (80g) mit
Knoblauchpilzen 8,50
+ 3 Stück gebratene Black Tiger Riesengarnelen 8,90

★ Dessert ★

APFELKRÄPFLE

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

TONKABOHNEN CREME BRÜLLÉE

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.