

# SONNTAGSKARTE

## ★ Suppen und Vorspeise ★

### Fränkische LEBERKNÖDELSUPPE

Klare Rinderbrühe  
mit zwei Leberklößchen 6,90

### PFIFFERLINGSRAHMSUPPE

Mit eigener Einlage 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

### PFIFFERLINGSNUDELRISSOTTO

Hausgemachtes cremiges Nudelrisotto mit Kirschtomaten und Pfifferlingsrahmagout, dazu gehobelter Parmesan 20,90  
+ Rinderfiletspitzen vom Black Angus (80g) mit Knoblauchpilzen 8,50  
+ 3 Stück gebratene Black Tiger Riesengarnelen 8,90

## ★ Klassiker und Saisonales ★

### PFIFFER BÄLLCHEN

Feine Kalbsfleischbällchen auf Pfifferlingsrahmagout und kross gebratenen Semmelkloßscheiben 23,90  
+ kleiner Gartensalat 5,40

### WIENER SCHNITZEL vom Kalbsfilet

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

### ROULADE

Zart geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt, mit cremiger Senfrahmssoße, Apfelblaukraut und handgedrehte Klöße 23,90

### 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.