

SPEISEKARTE FÜR BUSGRUPPEN - gültig bis 31.12.2024 –

<i>Gericht</i>	<i>Preis</i>	<i>Anzahl</i>
<i>Fränkische LEBERKNÖDELSUPPE</i> <i>Klare Rinderbrühe mit zwei Leberklößchen</i>	7,50	
<i>KÜRBISCREMESUPPE</i> <i>Feine Kürbiscremesuppe mit Steirischem Öl und Kernen</i>	7,90	
<i>Kleiner bunter GARTENSALAT</i> <i>Auch vegan möglich, mit Essig und Öl, ohne Rohkostsalat</i>	5,40	
<i>FRÄNKISCHER SAUERBRATEN</i> <i>von der Rindersemerrolle - nach altem Familienrezept von Oma Adelheid gekocht – mit zwei frischen Kartoffelklößen aus der Region und hausgemachtem Apfelblaukraut</i>	21,90	
<i>KRENFLEISCH</i> <i>Gesottener Rindertafelspitz in würziger Meerrettichsoße mit zwei frischen Kartoffelklößen aus der Region, dazu frisch geriebener Kren und süße Preiselbeeren</i>	21,50	
<i>WIENER SCHNITZEL</i> <i>Original Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet im Butterschmalz gold-gelb aus der Pfanne gebacken, mit krossen Steakhousepommes, dazu süßliche Preiselbeeren</i>	24,50	
<i>SALATTELLER</i> <i>Großer bunt gemischter knackiger Salatteller mit Karotte, gerösteten Kernen, Tomaten, Radieschen, Gurke, Kresse und unserem Honig-Senf-Hausdressing, dazu gebackenes Stangenweißbrot + Stücke vom Saiblingsfilet (120g) + Rinderfiletspitzen (80g) vom Black Angus mit Knoblauchpilze</i>	16,50 7,50 8,50	
<i>VEGANER SAUERBRATEN</i> <i>Aus Erbsenprotein hausgemachter veganer Sauerbraten mit Bratensoße und Blaukraut, dazu zwei frische Kartoffelklöße aus der Region</i>	20,90	
<i>HIRSCHRAGOUT</i> <i>Feines Hirschkeulenragout mit eingelegtem Kürbis, Apfelblaukraut und zwei frischen Kartoffelklößen aus der Region, dazu Preiselbeeren</i>	22,90	
<i>PFEFFERKARPFENFILET</i> <i>Gebackenes Pfefferkarpfenfilet (ca. 220g) mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensoße</i>	23,50	
<i>APFELKRÄPFLA</i> <i>Zwei Stück hausgemachte Apfelkräpfla im Bierteig gebacken, mit Zimt-Zucker verfeinert und hausgemachtem Vanille-Karamell-Eis</i>	8,50	
<i>TONKABOHNEN CREME BRÛLLÉE</i> <i>Tonkabohnencreme mit Karamellüberzug, Knuspermalz und Beerenragout</i>	7,90	