

A P E R I T I F

EUR

<i>Franconia, roter fränkischer Weinaperitif</i>	5 cl	6,40
<i>Langenzenner Klostersekt, trocken</i>	0,1 l	4,90
<i>Frankensekt mit Rotweinlikör</i>	0,1 l	5,60
<i>Prosecco mit Pfirsichlikör</i>	0,1 l	5,60
<i>Prosecco</i>	0,1 l	5,20
<i>Big Apple (alkoholfrei)</i>	0,1 l	3,20
<i>Hogo;Lillet Wildberry, Aperol Spritz</i>	5 cl	7,20
<i>Martini (Rosso, Bianco)</i>	5 cl	5,80

S U P P E N

<i>Tagessuppe</i>		5,80
<i>Ungarische Gulaschsuppe</i>		6,90
<i>Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</i>		6,50
<i>Tomatensuppe mit Sahnehaube</i>		6,50

V O R S P E I S E N

<i>Frische Melone mit saftigem fränkischem Schinken, dazu Toast und Butter</i>		10,50
<i>Räucherlachs mit Butters toast, garniert mit Sahnemeerrettich₍₃₎</i>		12,40
<i>Rindercarpaccio mit fränkischem Hartkäse, Balsamico- marinade, Pinienkerne* und Salat</i>		15,60

S A L A T E

Bunte Blattsalate frisch vom Markt:

<i>~mit Putenbruststreifen, verfeinert mit feinem Joghurt-Orangendressing und Kräutern</i>		14,30
<i>~mit Riesen-Garnelen und Räucherlachs</i>		17,70
<i>Große Salatschüssel mit Schinkenstreifen_(2,4,11), Käse, Peperoni und schwarzen Oliven₍₆₎</i>		11,00
<i>Große Salatschüssel mit Peperoni, Käsestreifen, schwarzen Oliven₍₆₎ und gekochten Eiern</i>		11,00

<u>WILD AUF WILD</u>	EUR
<i>Rehbraten mit Blaukraut, hausgemachten Butter- spätzlen und Preiselbeerbirne</i>	22,60

FISCHGERICHTE

<i>Forelle "Müllerin" gebraten mit gemischtem Salat</i>	100g	5,20
<i>Forelle blau mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und grünem Salat</i>	100g	5,20
<i>½ Karpfen gebacken mit gemischtem Salat</i>	100 g	3,70
<i>½ Pfefferkarpfen gebacken mit Salat</i>	100 g	3,70
<i>½ Karpfen blau, Salzkartoffeln, zerlassener Butter und grünem Salat</i>	100 g	3,70
<i>Horbacher Backfisch, (Karpfenfilet im Bierteig), fast grätenfrei, dazu Salat</i>		20,40
<i>Dreierlei vom Karpfen, fast grätenfrei, dazu Salat</i>		20,60
<i>Karpfenfilet mit Schwanz, fast grätenfrei, dazu Salat</i>		21,50
<i>Karpfencrossis mit Kartoffelsalat oder Pommes</i>	gr. Portion	19,20
	kl. Portion	8,90
<i>Zander in Zitronenbutter gebraten mit jungem Gemüse und Petersilienkartoffeln</i>		21,70
<i>Portion Fischfilet mit Remouladensoße⁽⁶⁾ und gemischtem Salat</i>		10,90

VEGETARISCHES

EUR

<i>Bunte Gemüseplatte mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise</i>	12,00
<i>Kartoffeltaschen mit großem Salatteller</i>	11,90
<i>Gebackene Blumenkohlröschen mit Sauce Remoulade⁽⁸⁾ und Salzkartoffeln</i>	10,70
<i>Auberginen Cordon Bleu, gefüllt mit Spinat und Mozzarella</i>	16,00
<i>Reis und Tomatensoße</i>	14,30
<i>Spinatknödel mit Nussbutter und Hartkäse</i>	

VOM SCHWEIN

EUR

<i>Schäufele gebraten mit rohem Kloß und gemischtem Salat</i>	18,40
<i>Grillteller "Seerose": verschiedene Filetstücke, mit Würstchen^(2,3), Speck und Kräuterbutter dazu Kartoffelrösti und buntem Salat</i>	21,90
<i>Schweinebraten mit rohem Kloß und gemischtem Salat</i>	15,80
<i>Schweinelendchen mit Tomate und Mozzarella überbacken</i>	21,80
<i>Rosmarinkartoffeln und ein kleiner Salat</i>	20,80
<i>Schweinelendchen in feiner Waldpilzrahmsoße mit Kartoffelkroketten und Buttergemüse</i>	21,00
<i>Schweinelendchen "Renette" mit Apfel und Käse überbacken, dazu Kartoffelplätzchen und gemischter Salat</i>	18,40
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Schinken^(2,4,11) und Käse gefüllt dazu gemischter Salat</i>	14,30
<i>Schweineschnitzel paniert mit gemischtem Salat mit Pommes frites</i>	14,30
<i>mit Kartoffelsalat</i>	21,00
<i>Zigeunerspieß mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	

UNSERE RINDERGERICHTE

	EUR
<i>Pfeffersteak vom Rinderfilet mit Kartoffelrösti und gemischtem Salat</i>	38,70
<i>Filetsteak unter Champignons, Pommes frites und gemischtem Salat</i>	38,70
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleiner Salat</i>	29,60
<i>Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	29,40

GERICHTE VOM KALB

	EUR
<i>Cordon bleu mit Schinken_(2,4,11) und Käse gefüllt, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites und gemischter Salat</i>	25,80
<i>Kalbsschnitzel nach Wiener Art mit gemischtem Salat mit Pommes frites</i>	24,20
<i>mit Kartoffelsalat</i>	24,20

VOM GEFLÜGEL

<i>Putenbrust im Cornflakesmantel auf Reis mit Currysoße, Fruchtspieß und Mandelbrokkoli*</i>	18,40
<i>Zarte Hähnchenstücke in Zitronenpanade gebacken mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat</i>	16,70

FÜR DIE "GROSSEN" VON MORGEN

	EUR
Schweinchen Babe	
Schweinelendchen mit Butterspätzle und Gemüse	9,20
Tabaluga	
1/2 Schweinebraten mit rohem Kloß	8,30
Nemo	
Kleines Karpfenfilet mit Schwanz, Kartoffelsalat	10,50
Käpten Blaubär	
Kleines Fischfilet mit gemischtem Salat, Remouladensoße ⁽⁸⁾	7,40
Pokemon	
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,70
Tiger Ente	
Chicken Nuggets* mit Pommes frites	8,30

*kann Spuren von Nüsse enthalten

WARMER GERICHTE (nicht Feiertags) EUR

Toast Hawaii mit gekochtem Schinken _(2,4,11) , Ananas und Käse überbacken	9,90
Camembert gebacken mit Ananas und Preiselbeeren	8,20
Leberkäse mit Spiegelei und gemischtem Salat	9,60
1 x 2 Fränkische Bratwürste ⁽⁴⁾ mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat	9,40
1 x 3 Fränkische Bratwürste ⁽⁴⁾ mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat	12,20

BEILAGEN

Portion Pommes frites	4,20
Portion gemischter Salat	4,20
Portion hausgemachte Spätzle, Rösti od. Kartoffeln	4,20
1 roher Kloß	3,80

"MACH` MER BROTZEIT" (nicht Feiertags)

	EUR
Fränkischer Wurstsalat _(2,,3,4,11) mit Bauernbrot	11,60
Kalter Schweinebraten, dünn geschnitten, mit Brot und Gurke ₍₃₎	10,30
Obatzter mit feinem Schwarzbrot	10,20
Bauernschinken geräuchert mit Brot und Butter, garniert mit einer Gurke	11,90
Leckeres Bratwurstgehäck ₍₄₎ (Tatar) mit Ei und Brot	10,00
Wurst _(2,4,11) -, Käse- oder Bratwurstgehäckbrot ₍₄₎	7,70
Schinkenbrot	9,40
Räucherlachsbroten	10,50

NACHSPEISE

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte!!

WARMER GETRÄNKE

	EUR
Portion Kaffee	4,40
Tasse Kaffee	2,70
Espresso	2,60
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,20
Milchkaffee groß	4,50
Amaretto, heiß mit Sahne	2cl 4,00
Glas Tee mit Milch oder Zitrone	2,90
Häferla heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,90
Glas Glühwein	4,50

BIERE VOM FASS

		EUR
<i>Zirndorfer Vollbier</i>	0,50 l	4,10
<i>Zirndorfer Vollbier</i>	0,25 l	3,50
<i>Humbser Bier, naturtrüb</i>	0,50 l	4,60
<i>Tucher Hefeweißbier hell</i>	0,50 l	4,50
<i>Tucher Hefeweißbier hell</i>	0,30 l	3,70
<i>Lederer Premium Pils</i>	0,40 l	4,60
<i>Lederer Premium Pils</i>	0,20 l	3,70
<i>Kloster Scheyern dunkel</i>	0,50 l	4,70
<i>Kloster Scheyern dunkel</i>	0,30 l	3,60

FLASCHENBIERE

<i>Kellerbier im Steinkrug, naturtrüb</i>	0,50 l	4,40
<i>Reifbräu alkoholfrei</i>	0,50 l	4,20
<i>Tucher Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,50 l	4,40
<i>Kloster Scheyern dunkles Hefeweizen</i>	0,50 l	4,70
<i>Tucher Hefeweizen leicht</i>	0,50 l	4,40
<i>Malzbier (alkoholfrei)</i>	0,33 l	3,20

Sekte und Champagner

<i>Champanger, Moet Chandon</i>	0,375 l	48,00
<i>Langenzenner Klostersekt, trocken</i>	0,75 l	22,00
<i>Piccolo Langenzenner Klostersekt, trocken</i>	0,20 l	6,90
<i>Flasche Prosecco</i>	0,75 l	22,00
<i>Frankensekt, Weißburgunder</i>	0,75 l	34,80

<u>W E I N E</u>	EUR
Weinschorle sauer, süß oder rot 0,25l/0,40l	3,40 5,80
<u>Weißwein Franken</u>	0,25l 0,75l
Alte Reben , spontan vergoren, 2021 Silvaner	38,80
Scheurebe , 2018 Volkacher Ratsherr, Spätlese, Bocksbeutel (schön fruchtig)	34,60
Müller Thurgau , 2021 Weimersheimer Roter Berg, halbtrocken (Duft von feiner Mango mit einer Note von Birne)	6,40
Silvaner , 2022 Sulzfelder Cyriakusberg, Q.b.A trocken (Aromen von Apfel, Limone, Birne und Quitte)	7,20
Bacchus , 2021 Ipsheimer Burgberg, Q.b.A, halbtrocken (Muskatton mit Johannisbeere)	6,20
Weißer Burgunder , 2022 Spätlese (frisches Fruchtaroma)	8,40 25,20
Sauvignon blanc , 2020, Mainstockheimer Hofstück, trocken (Aromen nach Brennesel, Paprika, Minze und Melisse)	8,40 25,20
Chardonnay , 2021 Ipsheimer Burgberg, trocken (Im Duft zart nach gelben Früchten & Honigmelone)	8,90 26,70
Scheurebe , 2022 Ipsheimer Burgberg, Spätlese halbtrocken (reife Aromen von schwarzer Johannisbeere und Litschi)	7,80 23,40
Riesling , 2021 (Duft von Apfel und Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Pfirsich)	6,80 20,40
<u>Weißwein Deutschland + Welt</u>	0,25l 0,75l
Grauburgunder , 2022 Burg Ravensburg, Baden trocken Feiner Duft von Melone und gelben Früchten, gepaart mit einen geschmeidig vollen Körper und reichem Abgang	7,20 21,60
Gelber Muskateller , 2021 Burgenland Österreich, halbtrocken (Exotische Fruchtvielfalt mit Hauch von Muskat)	6,90 20,70

Weißherbst + Rose

	EUR	
Spätburgunder, 2019 <i>Munzinger Attilafelsen Tuniberg, Baden</i>	6,80	
Rosé 2022 <i>Franken, trocken</i>	7,20	21,60

Rotwein Franken:

	0,25	0,75l
Domina, 2018 <i>Spätlese trocken, Thüngersheimer Scharlachberg</i>		39,40
Spätburgunder Barrique, 2011 <i>Spätlese, Weingut Geiger Jun.</i>		46,70
Schwarzriesling, 2019 <i>Volkacher Ratsherr, Q.b.A trocken</i> <i>(Kirsche und Himbeere)</i>	6,80	
Spätburgunder, 2019 <i>rot, trocken</i> <i>(Aroma von Brombeere und dunklen Waldfrüchten, zartfruchtig, angenehmes Genussvergnügen im Nachklang)</i>	7,50	21,50
Acolon, 2018 <i>Ipsheimer Burg Hoheneck</i> <i>(Duftet elegant nach Datteln und schwarzen Wildkirschen)</i>	820	24,60
Blauer Zweigelt, 2019, Volkach, Kabinett, trocken <i>(Würzig, pfeffriger Roter mit Anklängen von Pflaume u. Schlehe)</i>	8,60	25,80

Rotwein Deutschland+Welt

	0,25l	0,75l
Dornfelder+Portugieser, 2020 <i>halbtrocken</i> <i>Gau Algesheimer Abtei, Q.b.A</i>	5,80	
Zinfandel, 2019 <i>Italieln, Puglia</i> <i>(Sanfte Aromen von Pflaumen und schwarzen Beeren)</i>	7,60	22,80
Merlot, 2020 <i>Le Petit Fermier, Biowein aus Frankreich</i> <i>(kraftvoll, seidig, rotes Beerenaroma)</i>	7,40	22,20