

Speisekarte

Wechselnde Tageskarte mit saisonellen Gerichten in unserer Wirtschaft. Zur jeweiligen Saison bieten wir Ihnen z.B. Spargel-, Karpfen-, Pfifferlinggerichte uvm. an.

Bitte beachten Sie, dass hier Gerichte aus unserer Tageskarte und auch Gerichte, welche vorbestellt werden müssen, aufgelistet sind. Selbstverständlich gibt es noch viele weitere Gerichte um Sie zu verwöhnen.

Hier finden Sie einen Auszug aus unserem Repertoire:

Vorspeisen/Suppen

- Ofenfrisches Knoblauchbrot vom Bauernbrot
- Tomatenkremssuppe
- Fränkische Leberklößchensuppe mit Pfannkuchenstreifen
- Deftige Kartoffelsuppe
- Krensuppchen
- Wildrahmsuppe mit Sherry
- 6 Blaue Zipfel im Zwiebelsud mit Brot

Hauptgerichte

- Ofenfrische Bierhaxe auf Kraut und Kloß
- Schäufelä in Rauchbiersoße mit Kraut und Kloß
- Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Semmelkloß
- Rehschlegel in Wacholderrahm mit Preiselbeerbirne und Kroketten
- Krustenbraten, vom Strohschwein aus eigener Aufzucht, dazu Sauerkraut und Kloß
- Pfefferlendchen mit Rösti und Salat
- Gemischtes Champignon geschnetzeltes mit Spätzle und Salat
- Wildschweinragout mit Kroketten und Preiselbeeren
- Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salaten
- Grillteller nach Art des Hauses
- Holzfällersteak mit geschmorten Zwiebeln, Pommes Frites und Salatgarnitur
- Posthalterpfännchen: gemischte kleine Steaks in Pilzrahmsauce, dazu Reibekuchen und Gemüse

Lammspezialitäten aus eigener Schafherde

- Lammleber mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln
- Geschmorte Lammhaxe auf Bohnengemüse mit Lyoner Kartoffeln
- Lammschäufelä in Krensoße mit Kloß
- Lammschnitzel mit Pfiff (Kren) in Eihülle mit Grillsoße und Pommes Frites
- Lammrücken rosa gebraten auf Rübengemüse mit neuen Kartoffeln
- Lammbraten mit grünen Bohnen und Kloß

Lebendfrische Forellen und Karpfen

- Forelle blau mit brauner Butter, Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln
- Forelle gebraten mit Schwenkkartoffeln und Salaten
- Forelle gebacken mit Salatteller
- ½ Pfefferkarpfen gebacken mit Salatteller
- ½ Karpfen mit Speck- und Zwiebelstreifen gebraten dazu Schwenkkartoffeln und Salatteller
- Karpfenfilet in Braunbiersoße mit Sahnekren und Schwenkkartoffeln
- Zanderfilet in Weißweinsauce mit Gemüsereis und Blattsalate
- Fischpfännchen in Zitronensauce mit Bandnudeln

Vegetarisches & Salate

- Salatteller nach Art des Hauses mit Schinken/Käsestreifen und Spiegelei
- Gebackener Blumenkohl auf Salatteller
- Rote-Beete-Puffer mit Sauerrahm und Beilagensalat
- Omelette mit Käsestreifen, Schwenkkartoffeln und Salat
- Vegetarisches Pfännchen mit Reibekuchen und Salat

Brotzeitkarte

- Hausgemachter Bauernschinken mit Brot und Butter
- Fränkische Brotzeit mit Bauernbrot und Kren
- Wurst- Käsesalat mit Bratkartoffeln
- Strammer Max
- Saures Rindfleisch auf Krautsalat mit Zwiebelringen
- Rührei mit Speck, Brot und Butter
- 6 Nürnberger Rostbratwürste auf Kraut mit Kren

Dessert

- Hausgemachte Apfelküchla mit Vanilleeis
- Kleiner Pfannkuchen mit Preiselbeeren gefüllt dazu Schokoladeneis
- Nussknacker
- Schlemmerbecher
- Eisbecher Mirza
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Bzgl. der Allergenkennzeichnung haben wir einen separaten Ordner angelegt. In diesem Ordner haben wir mit bestem Wissen und Gewissen unsere Speisen aufgelistet und die jeweiligen Gerichte markiert, welche Zutaten die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, beinhalten.