

Schmankerlkarte

Leberknödelsuppe mit Flädle 3,20

Lachs gebeizt mit Sahnemeerrettich₍₁₎ und Weißbrot 8,50

Knoblauchbrot frisch aus dem Ofen 6 Stück 3,50 - 10 Stück 5,20

Panierte Champignonköpfe mit Hollandaise_(1,5) und Knoblauchbrot 6,50

Pfercher Bauernsteak 16,50

400g durchwachsendes Rindernackensteak frisch vom Grill dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat

Barbecueschnitzel 11,90

Schweineschnitzel gefüllt mit Barbecuesoße, Speck und Zwiebeln dazu Pommes und Salat _(1,4,5)

Seehechtfilet vom Grill 10,90

Zartes Seehechtfilet mit Grillgemüse und Butterkartoffeln

geschnetzelte Leber 9,90

zartes Kalbslebergeschnetzeltes süß-sauer dazu Püree_(1,4)

<p><i>Für unsere Vegetarier: Steinpilzpännchen 13,90</i></p> <p><i>Steinpilze in Sahnerahmsoße dazu Serviettklöß und grüner Salat</i></p>
--

Rinderroulade_(1,5) mit Klöß und gem. Salat 10,50

Sauerbraten mit Klöß o. Serviettklöß und Salat 9,90

Schweinebraten mit Klöß und gem. Salat 8,50

Pfefferhaxen_(1,5) knusprig gebraten mit Klöß 9,50

1/2 Grillhaxen_(1,5) knusprig gebraten mit Klöß 9,30

Fränkisches Krenfleisch aus der Rinderbrust mit Klöß_(1,3) 8,90

Fränkischer Karpfen aus heimischem Teich

1/2 Karpfen gebacken o. Müllerin in Butterfett gebraten dazu Salatteller 11,90

1/2 Karpfen „blau,, mit Sahnemeerrettich, Butter, Salzkartoffeln und Salat 11,90

Alle Karpfengerichte können Sie als Filet ohne Gräten bestellen für 12,90

Eine Hausspezialität: „Fränkischer Bierkarpfen“ 12,90 als Filet 13,90 an Dunkelbiersoße mit Speck-Zwiebelauflage, Butterkartoffeln und Salat

Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, halten wir eine Allergen-Kladde bereit. Und informieren Sie gerne persönlich über verwendete Allergene. Sprechen Sie uns einfach an.