

Schmankerlkarte

Leberknödelsuppe₁ mit Flädle₁ 3,50

Pfercher Kreesuppn mit gerösteten Buttercroutons 3,60

Lachs gebeizt mit Sahnemeerrettich_{5,6,8} und Weißbrot 8,50

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

Panierte Champignonköpfe mit Hollandaise und Knoblauchbrot 6,50

geschnetzelte Leber 9,90

zartes Lebergeschnetzeltetes süß-sauer_(1,4) dazu Püree

Seelachsfilet 9,50

*frisches Seelachsfilet mit Pfefferpanade in Butterfett₁ gebraten
dazu hausgemachter Kartoffelsalat₅ und Salat₁*

Schnitzel Roulade 10,90

*Schweineschnitzel gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln und Gurken,
natur gebraten in Rahmsoße, dazu Klöß und Salat*

Für unsere Vegetarier: Schwammerlpfanne 9,90

Waldpilze in Sahnerahmsoße dazu Semmelkloß

Rinderroulade_{1,2,4,5} mit Klöß_{2,5,8} und gem. Salat₁ 10,50

Sauerbraten₁ mit Klöß_{2,5,8} o. Serviettklöß und Salat₁ 9,90

Schweinebraten₁ mit Klöß_{2,5,8} und gem. Salat₁ 8,50

Pfefferhaxen_{1,2,4} knusprig gebraten mit Klöß_{2,5,8} 9,50

1/2 Grillhaxen_{1,2,4} knusprig gebraten mit Klöß_{2,5,8} 9,30

Fränkisches Krenfleisch_{5,8} aus der Rinderbrust mit Klöß_{2,5,8} 8,90

Fränkischer Karpfen aus heimischem Teich

1/2 Karpfen gebacken o. Müllerin in Butterfett₁ gebraten mit Salatteller_{1,5} 12,20

1/2 Karpfen „blau“ mit Sahnemeerrettich_{5,6,8} Butter, Salzkartoffeln & Salat₁ 12,20

Alle Karpfengerichte können Sie als Filet ohne Gräten bestellen für 13,50

Eine Hausspezialität: „Fränkischer Bierkarpfen“ 13,20 als Filet 14,50

*Frisch gebraten₁ an Dunkelbiersoße₁ mit Speck-Zwiebelaufgabe_{2,4,5}
Kartoffeln und Salat₁*

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