

Fränkische Tage - Schlachtschüssel



fränkische Leberknödelsuppe₁ mit Flädle 5,60

Pfercher Krenfleisch 16,50

gekochte Rinderbrust & Schweinebauch in Meerrettichsoße_{5/8} mit Klöß_{2,5,8}

„Schüpf“ Kesselfleisch 11,70

Schweinskopf₂ Züngla₂ Nierla₂ auf Sauerkraut dazu Schwarzbrot

Sonnenhofer Schlachtplatte 14,90

Schweinskopf₂ Züngla₂ Nierla₂ Blut- & Leberwurst_{2/4}
auf Sauerkraut mit Schwarzbrot



Paar hausgemachte Siedwürste 10,90

Blutwurst_{2/4} und Leberwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Frisch aus dem Ofen: Omas dicke Rippla 16,80

mit 2 Klöß_{2,5,8} oder mit 3 Franzkuchen₅ und Sauerkraut

Haxe gekocht_{2,4} mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 17,50

Krenhaxen_{2,4} gekochter Haxen mit Krensoße_{5/8} und Klöß_{2,5,8} 18,50

1/2 Grillhaxen_{1,2,4} knusprig gebraten mit Klöß_{2,5,8} 17,90

1/2 Grillhaxen_{1,2,4} knusprig gebraten mit Sauerkraut und Brot 16,90

Pfefferhaxen_{1,2,4} knusprig gebraten mit Klöß_{2,5,8} 16,90

deftiger Schweinebraten₁ mit Klöß_{2,5,8} 14,90



fränkischer Sauerbraten₁ mit Klöß_{2,5,8} oder Serviettklöß 17,80

Rinder- Roulade hausgemacht_{1,2,4,5} mit Klöß_{2,5,8} 21,90

3 Stück fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Brot 9,50

zum Mitnehmen: hausgemachte Siedwürste_{2/4} Blut oder Leberwurst Stück 3,-



a süße Hausspezialität aus unserer Kindheit

Oma's Kadeiserla

mit warmer Vanillesoße 6,50

in heißer Milch eingeweichte „Labla“

in Zuckerbrösel gedreht und im heißen Butterfett₁ ausgebacken

