

Einsteigerle & Suppen

1/2 DUTZEND ACHAT-SCHNECKEN 7,80
in hausgemachter Riesling-Kräuterbutter^{3,7}
überbacken, dazu Kräuterbrot

FORELLENFILET 8,90
wachholdergeräuchert, mit Sahnemeerrettich
und geröstetem Roggenbrot

„BLAUE ZIPFEL“ 9,80
Drei Bratwürstle^{2,3,4} im Weinsud,
Zwiebeln, Karotten und Sauerteigbrot

WÜRZBURGER KARTOFFELSUPPE 5,00
mit geräucherter Knackwurst^{1,3,4,5,6} und Majoran

FRÄNKISCHE SCHEUREBENSUPPE 5,50
mit Zimtkrusteln

FRÄNKISCHE LEBERKLÖßLES SUPPE 5,00
mit frischem Schnittlauch und Schwimmerle



LIEBE GÄSTE,
all unsere Speisen werden für Sie frisch, traditionell und
mit größter Sorgfalt zubereitet. Wir können daher nicht
ausschließen, dass sich Spuren von Allergenen in unseren
Speisen befinden. Für die genaue Auflistung aller enthaltenen
Allergene sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.

Fränkische Küche

FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE 9,80
Ein Paar Bratwürste^{2,3,4} auf Weinsauerkraut^{2,3}
und Sauerteigbrot

OMAS RINDSROULADE 16,50
gefüllt mit Speck^{1,6}, Essiggurken^{1,2}, Zwiebeln,
langsam geschmort, mit hausgemachtem
Kartoffelpüree⁷ und Backöfele-Blaukraut

FRÄNKISCHES HOCHZEITSESSEN 18,20
Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße^{1,2,4},
gebratene Semmelnudeln und Preiselbeeren

FRÄNKISCHER FLUSSZANDER 19,80
unter der Kräuter-Kartoffel-Kruste,
Flusskrebsssoße und Vichy-Karotten

FRÄNKISCHES SCHWEINESCHÄUFELE^{2,6} 17,90
mit Dunkelbiersoße, handgerollten Kartoffelklößen^{1,4,6}
und Sauerkraut

SAUERBRATEN „BACKÖFELE“ 17,90
in kräftiger, mit Lebkuchen verfeinerter Soße,
dazu handgerollte Kartoffelklöße^{1,4,6} und
Backöfele-Blaukraut

Unsere Klassiker

SCHWEINESCHNITZEL 13,90
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein,
mit fränkischem Salatteller bestehend aus
Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Karotten-Sellerie
und Blattsalaten

CORDON BLEU 16,90
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein,
mit Saftschinken^{1,2,3,5} und Käse gefüllt dazu
hausgemachter Kartoffelsalat

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 21,50
vom Kalb, mit hausgemachtem Kartoffelsalat



BROT UND BUTTER 2,50

BEILAGENSALAT 1,90



Steak

Original „BLACK ANGUS“
Wir verwenden für unsere Steaks ausschließlich
hochwertiges Fleisch von freilaufenden
„BLACK ANGUS“-Rindern von den Weiden
Südamerikas.

RUMPSTEAK zu 150 gr. 15,20
das Steak mit dem feinen zu 200 gr. 18,80
Fettrand für den Kenner zu 250 gr. 23,80
zu 300 gr. 28,50

FILETSTEAK zu 150 gr. 20,50
besonders mager und zart zu 200 gr. 27,00
zu 250 gr. 34,00
zu 300 gr. 40,00

Als Beilagen gibt's:

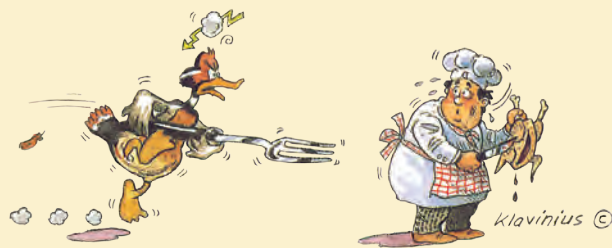


BRATKARTOFFELN MIT SPECK^{1,6} & ZWIEBELN 4,00
RATATOUILLE 4,00
CRÈME-CHAMPIGNONS^{3,7} 4,00
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT 4,00
OMAS GURKENSALAT 4,00
HAUSGEMACHTES KRÄUTERBROT^{3,7} 2,50
PFEFFERRAHMSOÛE 1,50
SAUCE HOLLANDAISE^{3,7} 1,80
KRÄUTERBUTTER^{3,7} 1,80
CAFÉ DE PARIS BUTTER^{3,7} 1,80
GROßER SALATTELLER 6,80
mit verschiedenen hausgemachten fränkischen Salaten

MARKTFRISCHER BLATTSALAT 6,80
vom Albertshöfer Markt

vom Grill

SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES LANDSCHWEIN
Nur das beste für unsere Gäste! Artgerechte Tierhaltung
und Futter ohne Gentechnik, Wachstumsförderer und
Antibiotika machen das Fleisch vom Schwäbisch-
Hällischen Landschwein einzigartig.



SCHWEINERÜCKENSTEAK 17,40
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein,
überbacken mit Sauce-Hollandaise^{3,7}, frischen
Steinpilzchampignons in eigener Soße
und Bratkartoffeln mit Speck^{1,6} und Zwiebeln

SCHWEINERÜCKENSTEAK 16,50
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, in
Pfefferrahm mit hausgemachten Hobelspätzle⁷

ZWIEBELROSTBRATEN 22,50
Tranche vom Angus-Rumpsteak, mit Bratkartoffeln
mit Speck^{1,6} und Zwiebeln und fränkischer
Rostbratenzwiebelsoße

PUTENSTEAK in der Knusperkruste 16,50
mit Sauce Hollandaise^{3,7} und Kartoffelplätzchen

Vegetarisches & Salate

GRÜNKERNKÜCHLE 14,00
mit Blattsalat vom Markt und Kräuterschmand

FRÄNKISCHER „GERUPFTER“⁴ 7,90
Angemachter Camembert, mit Butter, Sahne,
Zwiebeln, Paprika, dazu Sauerteigbrot

ÜBERBACKENER CAMEMBERT 8,80
auf geröstetem Landbrot mit Preiselbeeren^{1,2,4}

SALAT „BACKÖFELE“ 12,00
Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Karotten-Sellerie und
Blattsalate mit Schinkenstreifen^{1,2,3,5}, Eischeiben und
knusprigem Kräuterbrot

oder serviert mit:

◆ **RINDERFILETSPITZEN** + 7,80

◆ **PUTENBRUSTSTREIFEN** + 4,00

◆ **FLUSSZANDER** auf der Haut gebraten + 6,00

LUST AUF WAS SÜAß?

Dann probieren Sie unseren berühmten
Backöfele-Schmarrn. Fragen Sie einfach unsere
Servicemitarbeiter nach der Dessertkarte und
genießen Sie noch etwas Süaß.

Die angegebenen Zusatzstoffe sind bereits in den Produkten unserer Lieferanten
enthalten. Zeichenerklärung:
1 = Konservierungsstoffe, 2 = Süßungsmittel, 3 = Aroma,
4 = Säuerungsmittel, 5 = Stabilisator, 6 = Antioxidantien, 7 = Farbstoffe,
8 = Mögliche Spuren von Erdnüssen, Weizen, Eiern oder Soja