

## Regionales und Traditionelles:

Knuspriges Schäufele,  
aus der Fleischmanufaktur Haspel (Dombühl),  
mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödeln  
*Roast pork shoulder with red cabbage and potato dumplings* 16,90

Schweinerückensteak in Biersauce vom Greifen Dunkel,  
dazu krosse Bratkartoffeln und ein kleiner Salatteller  
*Pork sirloin in traditional dark beer sauce  
with fried potatoes and salad* 15,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind (250gr)  
mit Sauerkraut und hausgemachten Spätzle  
*Swabian pot roast with onions, sauerkraut and spatzle(noodles)* 23,50

1 Paar Fränkische grobe Bratwürste vom Metzger Lindörfer  
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln  
*Fried sausages (Bratwurst) with sauerkraut and salted potatoes* 10,40

## Allzeit beliebte Schnitzelvariationen:

Schweineschnitzel nach Art des Küchenchefs  
in der rustikalen Meerrettich-Senf-Panade  
mit Pommes frites und Salat  
*Chefs Style escalope of pork in horseradish-mustard coating  
of rustic dark bread with french fried potatoes and salad* 15,20

Echtes Wiener Schnitzel vom Kalb, paniert,  
dazu ein Salatteller mit Kartoffelsalat  
*Original breaded veal „Wiener Schnitzel“  
with side salad and potato salad* 17,50

**Der Bert:** Mit Camembert und Hinterschinken  
gefülltes Schweineschnitzel in der Schwarzbrotpanade,  
mit fruchtigen Preiselbeeren und Kartoffelspalten  
*Cheese filled pork escalope in a dark bread coating  
with cranberry and potato wedges* 15,90

## **Aus Oma Annis kleiner Küche:**

Hausgemachte Schinkenspätzle mit Ei in der Pfanne gebraten, dazu ein kleiner Salat <i>Homemade spatzle (Noodles) pan fried with ham and egg, and small side salad</i>	11,70
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, brauner Sauce und Salatteller <i>Cheese spatzle with fried onions, gravy and side salad</i>	12,70
Pikanter Wurstsalat mit Schwarzbrot vom Bäcker Braun, auf Wunsch auch mit Käse <i>Cold sausage salad with local bakers dark bread</i>	9,20
Beliebte Hausmannskost: Strammer Max oder Stramme Lotte, ganz klassisch <i>Slice of bread topped with fried egg and ham</i>	8,90
Der typische Happen zum fränkischen Bier: „A Rädle Woscht mit Kimmerle und Brod“ <i>Ham Sausage (cold) with pickles and bread</i>	3,90
Portion Landschinken, kräftig geräuchert oder gekocht mit Butter und dunklem Brot <i>Cured ham with butter and bread</i>	9,40
<b>Fleischlos glücklich:</b> Hausgemachte Kartoffel – Gemüseküchlein mit Bärlauch-Kräuterdip und bunter Salatbeilage <i>Potato vegetable cakes with herb dip and side salad</i>	9,70
Knusprig gebackener Camembert mit buntem Salat, Preiselbeeren und Brotkorb <i>Fried camembert with salads, cranberry and bread</i>	9,90
Salatplatte, bunt gemischt je nach Saison, mit Kräutercremedressing, nach Wunsch auch mit Käse (zuzügl 1,-) <i>Large salad plate, a colorful mix with cream of herb dressing</i>	9,20

### **Aus dem Suppentöpfchen:**

Klare kräftige Rinderbrühe mit Leberklößchen  
*Clear bouillon with liver dumplings* 4,70

Fränkische Kartoffelsuppe mit Sauerrahm (veget.)  
*Franconian traditional potato soup with sourcream* 4,90

Pikante Gulaschsuppe nach altem Rezept  
*Spicy goulash soup - our time tested recipe* 5,30

### **Fisch**

Seelachsfilet, gedämpft  
mit feiner Dillsauce, Salzkartoffeln und kleinem Salat  
*Steamed coalfish fillet (white fish)*  
*with a delicate dill sauce, boiled potatoes and salad* 12,40

Forelle „Müllerin“ gebraten, mit zerlassener Butter,  
Salzkartoffeln und Salat  
*„Miller's Wife“ fried trout with boiled potatoes and salad* 16,40

### **Leichte Geflügelgerichte:**

Fruchtig scharf marinierte Hähnchenbrust  
mit Paprika - Tomatengemüse und Kartoffelkroketten  
*Sweet and spicy marinated pan fried chicken breast*  
*with bell pepper vegetables and potato croquettes* 14,70

Großer Salatteller „et cetera“ mit Blattsalaten,  
Obst und gebratenen Hähnchenbruststreifen  
*„Et Cetera“ salad with mixed greens, fruits*  
*and stripes of fried chicken breast* 11,90

Wir verwenden keine Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker.  
Die meisten Gerichte auf unserer Karte lassen sich auch in einer kleineren  
Portion zubereiten. Sollten bei Ihnen Nahrungsmittelunverträglichkeiten  
oder Allergien bestehen, berät Sie unser Service gerne und hilft bei der  
Auswahl.

## **Für Kinder:**

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3,40  
*Potato pan cakes with apple sauce*

Ein kleiner Teller Buntes:  
Karotten- und Gurkensalat mit ein wenig Obst zum Knabbern 3,40  
*Small carrot and cucumber salat with fresh fruits*

Gebratene Spätzle mit dunkler Bratensauce 3,40  
*Fried spatzle (noodles) with gravy (dark sauce)*

Geht immer : „Kloß mit Soß“ 3,40  
*Potato dumplings with gravy*

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites 6,20  
*Small pork schnitzel with french fries*

1 Stück Fränkische Bratwurst mit Pommes frites 6,20  
*Franconian fried sausage (bratwurst) with french fries*

## **Süßes für danach**

Hausgemachtes Parfait der Saison mit Sahne 4,10  
*Homemade parfait of the season with whipped cream*

Warmer Apfelstudel mit Vanillesauce 4,30  
*Warm apple strudel with vanilla sauce*

Apfelküchle mit Zimt & Zucker und einer Kugel Vanilleeis 4,90  
*Apple bignets with vanilla ice cream*

Schokoladensoufflé a la Marlene 4,90  
Warmes Biskuitküchlein gefüllt mit Schokocreme  
*Warm bisquit cake with chocolate filling*

Schwedenbecher: Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne 5,20  
*Vanilla ice cream with apple sauce, egg liquer and whipped cream*

Opas Becher: Vanilleeis mit eingelegten Rotweinzwetschgen und Sahne 5,40  
*Vanilla ice cream with red wine plums and whipped cream*