

Vorweg oder einfach so:

Klare kräftige Rinderbrühe mit Leberklößchen <i>Clear bouillon with liver dumplings</i>	5,90
Fränkische Kartoffelcremesuppe (veg.) <i>Franconian traditional cream of potato soup</i>	6,10
Pikante Gulaschsuppe nach altem Rezept <i>Spicy goulash soup - our time tested recipe</i>	6,30
Kleiner bunter Salatteller mit hausgemachtem Kräuterdressing als Vorspeise oder Beilage (veg.) <i>Small colorful side salad with homemade herb cream dressing</i>	5,90

Leichte Küche:

Hausgemachte Kartoffel – Gemüseküchlein mit Bärlauch-Kräuterdip und bunter Salatbeilage <i>Homemade potato vegetable cakes with herb dip and side salads</i>	13,20
Knusprig gebackener Camembert mit buntem Salat, Preiselbeeren und Brot <i>Fried and breaded camembert with salads, cranberry and bread</i>	13,40
Salatplatte „et cetera“ mit Blattsalaten, Obst und gebratenen Hähnchenbruststreifen <i>Large saladplate „et cetera“ with mixed greens salads, fruits and stripes of fried chicken breast</i>	16,90
Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln <i>„Miller's Wife“ trout with melted butter and salted potatoes</i>	23,10
Pangasiusfilet in der Pfanne gebraten oder gedämpft, mit feiner Dillsauce und Salzkartoffeln <i>Pangasius fish fillet pan fried or steamed, with fine dill sause and salted potatoes</i>	13,70

Unsere Favoriten:

Knuspriges Schäufole mit Kartoffelknödeln <i>Roast pork shoulder with potato dumplings</i>	19,40
Chefschnitzel nach Art des Küchenchefs in der rustikalen Meerrettich-Senf-Panade mit Pommes frites <i>Chefs Style escalope of pork in horseradish-mustard coating of rustic dark bread with french fried potatoes</i>	18,90
<i>Der Bert:</i> Mit Camembert und Hinterschinken gefülltes Schweineschnitzel in der dunklen Schwarzbrotpanade, mit fruchtigen Preiselbeeren und Kartoffelspalten <i>Cheese and ham filled pork escalope in a dark bread coating with cranberry and potato wedges</i>	18,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (200gr) mit Spätzle <i>Swabian pot roast with onions and spatzle (noodles)</i>	25,40
<i>Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Salzkartoffeln</i> <i>Franconian sausages (Bratwurst) with sauerkraut and salted potatoes</i>	13,70
<i>Fränkisches Bierfleisch:</i> <i>Rindergulasch in kräftiger Dunkelbier-Sauerkraut-Soße, dazu Spätzle</i> <i>Franconian beer goulash:</i> <i>Beef goulash in dark beer and sauerkraut sause with spatzle</i>	19,70
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und brauner Soße <i>Cheese spatzle with fried onions and gravy</i>	12,20

Für die Fleischliebhaber:

Rumpsteak 220 g <i>Rumpsteak 220 g</i>	21,70
Schweinerückensteak 220 g <i>Pork steak 220 g</i>	14,70
Hähnchenbrust 160 g <i>Chicken breast 160 g</i>	11,20

Dazu servieren wir nach Wahl:
Pommes frites, Kartoffelspalten,
Kroketten oder Ofenkartoffel mit Sour Cream
*We serve it with your choice of:
French fries, potato wedges,
croquettes or baked potato with sour cream*

Zusätzliche Beilagen:

Pfefferrahmsauce <i>Cream of pepper sauce</i>	2,50
Kräuterbutter <i>Herb butter</i>	1,00
Bärlauch-Kräuterdip <i>Wild garlic and herb dip</i>	2,00
Preiselbeeren <i>Cranberry</i>	2,00
Tomaten-Paprikagemüse <i>Tomato and pepper vegetable</i>	4,50

Brotkorb <i>Variety of bread</i>	2,00
Rotkraut <i>Red cabbage</i>	3,00
Sauerkraut <i>Sauerkraut</i>	3,00

Süßes für danach:

Warmer Apfelstudel mit Vanillesauce <i>Applestrudel with vanilla sauce</i>	5,60
Apfelküchle mit Zimt & Zucker und Vanilleeis <i>Apple bignets with cinnamon & sugar and vanilla ice cream</i>	6,90
Soufflé a la Marlene Warmes Bisquitküchlein mit Schokoladenfüllung, dazu eine Kugel Vanilleeis <i>Soufflé a la Marlene</i> <i>Warm bisquit with chocolate filing and vanilla ice cream</i>	6,90
Schwedenbecher: Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne <i>Vanilla ice cream with apple sauce, egg liqueur and whipped cream</i>	6,70
Opas Becher: Vanilleeis mit eingelegten Rotweinzwetschgen und Sahne <i>Vanilla ice cream with red wine plums and whipped cream</i>	6,70

Für unsere kleinen Gäste:

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus <i>Potato pan cakes with apple sauce</i>	4,50
Ein kleiner Teller Buntes: Karotten- und Gurkensalat und ein wenig Obst zum Knabbern <i>Small carrot and cucumber salat with fresh fruits</i>	4,70
Kinderspätzle mit brauner Soße <i>Spatzle (noodles) with gravy (dark sauce)</i>	4,50
Geht immer: „Kloß mit Soß“ <i>Potato dumplings with gravy</i>	4,50
1 Stück Fränkische Bratwurst mit Pommes frites <i>Franconian fried sausage (bratwurst) with french fries</i>	6,90
Kinderschnitzel mit Pommes frites <i>Small pork schnitzel with french fries</i>	6,90