

Regionales und Traditionelles:

Knuspriges Schäufele,
aus der Fleischmanufaktur Haspel (Dombühl),
mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödeln
Roast pork shoulder with red cabbage and potato dumplings 17,90

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* 16,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind (230gr)
mit Sauerkraut und hausgemachten Spätzle
Swabian pot roast with onions, sauerkraut and spatzle(noodles) 25,70

1 Paar Fränkische grobe Bratwürste vom Metzger Lindörfer
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
Fried sausages (Bratwurst) with sauerkraut and salted potatoes 11,40

Allzeit beliebte Schnitzelvariationen:

Chefschnitzel:
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* 15,90

Echtes Wiener Schnitzel vom Kalb, paniert,
dazu ein Salatteller mit Kartoffelsalat
*Original breaded veal „Wiener Schnitzel“
with side salad and potato salad* 20,40

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* 16,40

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>	12,20
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>	9,90
Beliebte Hausmannskost: Strammer Max oder Stramme Lotte, ganz klassisch <i>Slice of bread topped with fried egg and ham</i>	10,50
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>	12,70
Fleischlos glücklich: Hausgemachte Kartoffel – Gemüseküchlein mit Bärlauch-Kräuterdip und bunter Salatbeilage <i>Potato vegetable cakes with herb dip and side salad</i>	10,90
Knusprig gebackener Camembert mit buntem Salat, Preiselbeeren und Brotkorb <i>Fried camembert with salads, cranberry and bread</i>	11,40
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>	9,90

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

Pangasiusfilet in der Pfanne gebraten oder gedämpft,
mit feiner Dillsauce, Salzkartoffeln und kleinem Salat
Pan fried pangasius filet (white fish filet)
with a delicate dill sauce, boiled potatoes and salad 13,70

Der Klassiker: Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und Salat
„Miller's Wife“ fried trout with boiled potatoes and salad 17,90

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 15,90

Großer Salatteller „et cetera“ mit Blattsalaten,
Obst und gebratenen Hähnchenbruststreifen
„Et Cetera“ salad with mixed greens, fruits
and stripes of fried chicken breast 12,90

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 3,70
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 3,70
Fried spatzle (noodles) with gravy (dark sauce)

Geht immer : „Kloß mit Soß“ 3,70
Potato dumplings with gravy

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites 6,70
Small pork schnitzel with french fries

1 Stück Fränkische Bratwurst mit Pommes frites 6,70
Franconian fried sausage (bratwurst) with french fries

Süßes für danach

Warmer Apfelstudel mit Vanillesauce 5,40
Warm apple strudel with vanilla sauce

Apfelküchle mit Zimt & Zucker und einer Kugel Vanilleeis 5,70
Apple bignets with vanilla ice cream

Schokoladensoufflé a la Marlene 5,40
Warmes Biskuitküchlein gefüllt mit Schokocreme
Warm bisquit cake with chocolate filling

Schwedenbecher: Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne 6,20
Vanilla ice cream with apple sauce, egg liquer and whipped cream

Opas Becher: Vanilleeis mit eingelegten Rotweinzwetschgen und Sahne 6,20
Vanilla ice cream with red wine plums and whipped cream