

Als Vorspeise oder einfach so:

Klare kräftige Rinderbrühe mit Leberklößchen
Clear bouillon with liver dumplings 5,40

Fränkische Kartoffelsuppe (veg.)
Franconian traditional potato soup 5,90

Pikante Gulaschsuppe nach altem Rezept
Spicy goulash soup - our time tested recipe 5,90
- geht auch als doppelte Portion in der Terrine 9,90

Kleiner bunter Salatteller mit hausgemachtem Kräuterdressing
als Vorspeise oder Beilage (veg.)
Small colorful side salad with homemade herb dressing 5,10

Aus Oma Annis Vesperküche:

Pikanter Wurstsalat mit Schwarzbrot vom Bäcker Braun
Cold sausage salad with local bakers dark bread 9,90

Strammer Max oder Stramme Lotte, ganz klassisch
Slice of bread topped with fried egg and ham 11,90

1 Paar Fränkische grobe Bratwürste vom Metzger Lindörfer
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
Fried sausages (Bratwurst) with sauerkraut and salted potatoes 12,40

Portion Landschinken, kräftig geräuchert oder gekocht
mit Butter und dunklem Brot
Cured ham with butter and bread 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.

Regionales und Traditionelles:

Knuspriges Schäufile aus der Fleischmanufaktur Haspel (Dombühl), mit Kartoffelknödeln <i>Roast pork shoulder with potato dumplings</i>	18,90
Schweinerückensteak in Biersauce vom Greifen Dunkel, dazu Kartoffelkroketten <i>Pork sirloin in traditional dark beer sauce with potato croquettes</i>	17,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rind (230gr) mit Spätzle <i>Swabian pot roast with onions and spatzle(noodles)</i>	25,40
Schinkenspätzle mit Ei in der Pfanne gebraten <i>Homemade spatzle (Noodles) pan fried with ham and egg</i>	11,90
Chefschnitzel: Schweineschnitzel 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>	17,90
Echtes Wiener Schnitzel vom Kalb, paniert, dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes frites <i>Original breaded veal „Wiener Schnitzel” with potato salad or french fries</i>	22,40
<i>Der Bert:</i> Mit Camembert und Hinterschinken gefülltes Schweineschnitzel in der dunklen Schwarzbrotpanade, mit fruchtigen Preiselbeeren und Kartoffelspalten <i>Cheese filled pork escalope in a dark bread coating with cranberry and potato wedges</i>	18,90

* * *

Gerne servieren wir Ihnen zusätzliche Beilagen auf Wunsch
Sauerkraut (3,00), Tomaten-Paprikagemüse (4,50) Salatteller (5,10)
Preiselbeeren, Bärlauch - Kräuterdip, Brotkorb (2,00)

Fleischlos glücklich:

Hausgemachte Kartoffel – Gemüseküchlein
mit Bärlauch-Kräuterdip und bunter Salatbeilage
Potato vegetable cakes with herb dip and side salad 12,90

Knusprig gebackener Camembert mit buntem Salat,
Preiselbeeren und Brotkorb
Fried camembert with salads, cranberry and bread 12,90

Salatplatte, bunt gemischt je nach Saison,
mit Kräutercremedressing,
nach Wunsch auch mit Käse oder Schinken (zuzügl 1,-)
Large salad plate, a colorful mix with cream of herb dressing 11,90

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und brauner Soße
Cheese spatzle with fried onions and gravy 11,90

Fisch

Pangasiusfilet in der Pfanne gebraten oder gedämpft,
mit feiner Dillsauce und Salzkartoffeln
Pan fried pangasius filet (white fish filet)
with a delicate dill sauce and boiled potatoes 12,70

Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln
„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 15,90

Für Kinder:

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 4,50
Potato pan cakes with apple sauce

Ein kleiner Teller Bunt:

Karotten- und Gurkensalat mit ein wenig Obst zum Knabbern 4,70
Small carrot and cucumber salad with fresh fruits

Spätzle mit dunkler Bratensauce 4,50
Spatzle (noodles) with gravy (dark sauce)

Geht immer: „Kloß mit Soß“ 4,50
Potato dumplings with gravy

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites 6,90
Small pork schnitzel with french fries

1 Stück Fränkische Bratwurst mit Pommes frites 6,90
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 6,10
Apple bignets with vanilla ice cream

Schokoladensoufflé a la Marlene 5,70
Warmes Biskuitküchlein gefüllt mit Schokocreme
Warm bisquit cake with chocolate filling

Schwedenbecher: Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne 6,40
Vanilla ice cream with apple sauce, egg liqueur and whipped cream

Opas Becher:

Vanilleeis mit eingelegten Rotweinzwetschgen und Sahne 6,40
Vanilla ice cream with red wine plums and whipped cream