

Vorspeisen und Suppen

Knoblauchbrot - in kleinen Scheiben serviert, da kann jeder mal zugreifen - Garlic bread	4.90
Ziegenkäse-Walnuss-Pralinen mit Aprikosenchutney, dazu Blattsalat mit Kräutern und Sprossen Goat cheese-walnut-pralin, apricot chutney, salad	8.50
Spargelcremesüppchen mit eigener Einlage und Sahneküsschen Asparagus soup, own insert	5.50
Klare Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle und Schnittlauchröllchen Broth with liver noodles	4.50

Aus Frankens Gemüsegärten...

*Unseren Spargel beziehen wir frisch vom Acker vom Eder-Hof in Unternbibert.
Ein fränkisches Qualitätsprodukt.*

Portion Spargelsalat als Vorspeise, für Zwischendurch oder zu Ihrem Hauptgang Asparagus salad	9.50
Portion Stangenspargel mit warmen Wacholderschinken⁽¹³⁾ mit Drillingen und wahlweise zerlassener Butter oder <u>hausgemachter</u> Sauce Hollandaise Asparagus with juniper ham, butter or hollandaise, potatoes	16.90 kleine Portion 13.50
Portion Stangenspargel mit Drillingen und wahlweise <u>hausgemachter</u> Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter Asparagus with melted butter or hollandaise, potatoes	14.50
Spargel-Schlemmer-Schnitzel vom Steigerwälder Bauernschwein paniertes Schweinerückenschnitzel mit Stangenspargel, Schinken ⁽¹³⁾ und Käse überbacken dazu hausgemachte Hollandaise und Petersilienkartoffeln Pork cutlet with asparagus, ham and cheese au gratin, parsley potatoes	16.90
Stangenspargel mit gebratener Lachsschnitte an Zitronensauce mit Krabben ⁽¹²⁾ und Kräuterreis serviert Fried salmon with lemon sauce, asparagus, crayfish ⁽¹²⁾ and rice	18.50

Fränkisch, Traditionell

Fränkischer Sauerbraten vom heimischen Rind	13.90
- schmeckt wie bei Mutter nach Soßenlebkuchen und Senfkörnern - dazu Klöße (3) und Salat vom Buffet Beef roast marinated in vinegar, dumpling, salad bar	kleine Portion 11.90
Gekochter Tafelspitz mit Großmutter's - Essigzwetschgen	12.50
und hausgemachten Kartoffelsalat serviert, Salat vom Buffet Prime boiled beef, grandma's vinegar plums, potato, salad bar	kleine Portion 10.50
„Schwammerlbraten“ vom Steigerwälder Bauernschwein	13.90
Tranchen vom Schweinenacken an rahmiger Sauce mit Egerlingen Klöße (3) und Salat vom Buffet Roast pork with mushroom sauce, dumpling, salad bar	kleine Portion 11.90
Braumeistersteak vom Steigerwälder Bauernschwein	14.90
Geschmortes Schweinenackensteak an Kloster Scheyern Dunkelbiersauce dazu Kartoffel-Schinken-Krapfen und reichlich Röstzwiebeln, Salat vom Buffet Braised back of pork, dark beer sauce, potato-ham-balls, onions, salad bar	

Vom Grill und aus der Pfanne

Medaillons von der Schweinelende im Speckmantel ⁽¹³⁾ gebraten	17.90
vom Steigerwälder Bauernschwein mit Ragout von weißem und grünem Spargel, gegrillte Süßkartoffel Pork filet, asparagus-ragout, sweet potato	
„Schweizer Schnitzel“	12.90
Paniertes Schweineschnitzel mit Rohschinken und Käse überbacken, an Bratensoße, dazu herzhaftes Bratkartoffeln und Salat vom Buffet Pork-cutlet „a la swiss“ au gratin with raw ham and cheese, sauce and roasted potatoes, salad bar	kleine Portion 10.90
Schweineschnitzel „Wiener Art“	11.50
mit Pommes Frites oder hausgemachtem Erdäpfelsalat, Salat vom Buffet Pork-cutlet „a la Vienna“ with french fries or potato salad, salad bar	kleine Portion 9.50
Rumpsteak -200 Gramm-	24.80
hausgemachte Kräuterbutter und Jack Daniels BBQ Sauce dazu Texaskartoffeln und Salat vom Buffet Rumpsteak 200 gram, herb butter, BBQ sauce, country potatoes, salad bar	
Geröstete Klöße⁽⁵⁾ mit Zwiebeln, Speck⁽¹³⁾, Spiegeleiern und Salat vom Buffet auch als vegetarische Variante möglich	10.50
Bunter Salatteller der Saison mit knusprig gebackener Hähnchenbrust mit unserem Hausdressing mariniert dazu Süß-Sauer-Sauce ⁽²⁾ Salad plate with deep fried crispy chicken breast, sweet-sour-sauce	9.90