

# „Fürs Vornewack“

Klare Rindfleischbrühe mit Leberklößchen  
4,20 €

Fränkische Rahmsuppe von geräucherter Forelle  
4,50 €

\* \* \*

Zum Nöösche - Weißbrot mit verschiedenen Dips  
5,60 €

Geräucherter Norwegischer Lachs  
an heißem Kartoffelpuffer mit Sahnemeerrettich  
8,80 €

Grünschalen-Muscheln in Parmesan-Panade gebacken  
auf roten Linsen in Currysahne mit Weißbrot  
8,90 €

Gebackene Champignons mit Remouladensoße,  
kleinem Salatbouquette und Weißbrot  
8,40 €

Blattsalate „Mediterran“  
mit Geflügelstreifen, Broccoliröschen und Tomaten in Aceto-Balsamico-Dressing  
mit Weißbrot  
9,20 €

Großer bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust  
und Weißbrot 10,90 € als 2/3 Portion 7,70 €

Großer bunter Salatteller mit Schinken und Ei  
an Weißbrot 9,60 € 2/3 Portion 6,80 €

Kleiner Beilagensalat  
2,80 €

## „Früsch g`angelt aus Sinn un` Mää je nach Fang“

Ganze Spessartforelle in Zitronenbutter gebraten  
(für Sie filetiert) mit Salzkartoffeln und  
buntem Salatteller  
15,20 €

Zanderfilet, gebraten, auf Frankenriesling-Sahnesoße  
mit feinen Bandnudeln und buntem Salatteller  
15,90 €

Main-Wallerfilet (nur während der Sommermonate)  
im Wurzelsud gegart mit Sahnemeerrettich und zerlassener Butter  
dazu Salzkartoffeln und bunter Salatteller  
15,90 €

## „Aus dem Meer“

Barschfilet „geschwärzt“- in würziger Marinade  
scharf angebraten auf Tomaten-Champignonragout  
mit Butterreis und buntem Salatteller  
16,80 €

Barschfilet mit Thymian-Orangenbutter gebraten  
auf Karotten-Süßkartoffelbett  
16,80 €

Pazifik Glattbuttfilet auf Safransahnesoße  
mit feinen Bandnudeln und buntem Salatteller  
16,80 €

## „Vegetarisches“

bereiten wir gerne frisch je nach Saison für Sie zu,  
bitte fragen Sie nach unserem Angebot, z.B.

Kohlräbchenscheiben auf Erbsen, Rote Beete  
und Currylinsenpüree mit buntem Salatteller  
11,20 €

Kartoffelpuffer mit würzigen Auberginen und  
Erdnuss-Spinat mit buntem Salatteller  
10,80 €

Zucchini mit Tomaten und Fetakäse überbacken  
mit Reis und buntem Salatteller  
10,80 €

## „Hoat d' Oma oft gmocht“

Gekochtes Rindflääsch mit Meerrettichsoße, Bandnudeln und Preiselbeeren  
13,20 €



Rienecker Zwiebelflääsch vom Rind mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln  
13,00 €

Schweinelendchen „Fränkische Art“ mit Apfel-Blutwurst-Geselchs,  
Bratkartoffeln und buntem Salatteller  
15,90 €

Fränkisches Hochzeitsschnitzel - paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich, Preiselbeeren und Brie überbacken, mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller  
12,50 €

„Bauernschnitzel“ - paniertes Schweineschnitzel mit Grillspeck, Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und buntem Salatteller  
12,50 €

Fläischküchle - Hacksteak mit gerösteten Zwiebeln und Champignons, Pommes frites und buntem Salatteller  
10,40 €

Ä boar Broatwürscht -  
Bratwürste mit Sauerkraut und Brot  
6,50 €

Krumberspfannekuacha -  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
6,20 €

„Wouanderscht koche se a gout“

Rumpsteak , 250 g auf U.S. -Art mit Cola-Rum-Soße  
an Kartoffelscheiben mit Ceddarkäse überbacken  
mit buntem Salatteller  
24,20 €

Rumpsteak an Pfefferrahmsoße mit Kroketten  
und buntem Salatteller  
23,90 €

Grillteller „Löwen“ - mit Rinder-, Schweine- und Putenfilet, Grillspeck,  
Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und buntem Salatteller  
18,40 €

Schweinelendchen „Schwäbische Art“ - auf Käsespätzle  
mit Rahmsoße und buntem Salatteller  
15,90 €

Indisches Tamil-Nadu-Curry mit Hähnchenbrüstchen,  
Kokosnuss und Broccoli mit Kartoffelkoftas  
15,20 €

Hähnchenbrüstchen „Sosaties“ - auf südafrikanische Art  
mit Aprikosenglasur auf Trockenfrüchtesoße, mit Nussreis  
15,20 €

Geflügelgeschnetztes „Schawarma“  
mit Paparika-Zucchini-Broccoli auf Blattsalaten mit  
Caram-Masala-Reis, Fladenbrot und Joghurtsoße  
15,20 €

Medaillons vom heimischem Reh auf Sauerkirsch-Soße mit  
Dauphinkartoffeln und glacierten Zuckerschoten  
17,90 €