











Suppen

-  Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen 3,20 €
-  Leberknödelsuppe 3,80 €
-  Fränkische Hochzeitssuppe mit hausgemachten Klößchen 4,20 €




Fränkische Spezialitäten

-  **Gesottener Tafelspitz** mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, frisch geriebenem Kren, Salzkartoffeln und Beilagensalat 11,50 €
-  **Mit Speck und Zwiebeln gefüllter Schweinebraten** mit Biersoße, Kloß⁸ und Beilagensalat 10,50 €
-  **Sauerbraten** in Lebkuchensoße mit Kloß⁸ und Beilagensalat 12,50 €



Aus der Pfanne

-  Gebratene **Schweinefiletmedaillons** mit frischen Champignons in Rahm, hausgemachten Spätzle und Beilagensalat 14,80 €
-  **Jägerschnitzel** mit frischen Champignons in Rahm, Pommes frites und Beilagensalat 10,20 €
-  **Münchner Schnitzel** mit Senf und Meerrettich mariniertes und paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Beilagensalat 9,80 €
-  **Cordon Bleu⁷** vom Schwein mit Pommes frites und Beilagensalat 12,80 €



Steaks vom Heimischen Jungbullen

-  **Gegrilltes Rumpsteak** mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat 19,80 €
-  **Rumpsteak „Strindberg“** - in der Zwiebel-Senfkruste gebraten - mit Speckrosenkohl und Kroketten 19,80 €
-  **Zwiebelrostbraten vom Grill** mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Beilagensalat 19,80 €

Salate und Vegetarische Gerichte

-  **Beilagensalat** 3,00 €  **Gemischter Salatteller** reich garniert 5,50 €
- Gebackene Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung
auf buntem Salatteller mit Balsamicodressing 8,80 €
- Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Emmentaler und Bergkäse,
Röstzwiebeln und gemischten Blattsalaten 8,50 €
- Schwarzwurzel-Curry
mit Ingwer, Kokosmilch, Brokkoliröschen, Walnusskernen
und Basmatireis 9,80 €

Warme Schmankerl und Brotzeiten

-  **Gebratener Leberkäse^{5,7}** mit Spiegelei und Kartoffelsalat 7,50 €
- 2 oder 3 fränkische Bratwürste auf Sauerkraut mit Brot 6,50 / 7,80 €
- „Jägertoast“ - nach Art des Hauses - mit gekochtem Schinken⁷,
Tomaten, Zwiebeln, Champignonsoße und mit Käse gratiniert
mit Salatgarnitur 9,80 €
- Käseplatte mit verschiedene Käsesorten, Brot und Butter 8,50 €
- Schinkenplatte mit rohem⁷ und gekochtem⁷ Schinken, Brot und Butter 8,50 €
- Schweizer Wurstsalat^{1,5,7} mit Brot 6,80 €
-  **Portion Dosenwurst** - hergestellt nach eigenem Rezept -
Leberkäse⁵, Presssack^{5,7} und Altmühlfränkischem Bratwurstgehäck^{5,7}
mit Gewürzgurke¹, Tomate und einem Stamperl „Jägertropfen“ 8,50 €
- Portion Kalter Braten vom gefüllten Schweinehals**
mit würzigem Spalter Biersenf, Gewürzgurke¹, und Brot 8,50 €

Liebe Gäste,

Fußnotenerklärung siehe letzte Seite

gerne bereiten wir einige unserer Hauptgerichte auch als kleinere Portion zu.

Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,00 €.

Eine separate Speisekarte mit den Allergenkennzeichnungen erhalten Sie
auf Wunsch von unserem Servicepersonal.

Unsere regionalen Lieferanten finden Sie aufgelistet im hinteren Teil
der Speisekarte. Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer.



Unsere regionalen Lieferanten:



Fleisch, Wurstwaren und Fisch

Metzgerei Max Gruber, Großweingarten

Metzgerei Stefan Berger, Absberg

Fischzucht Uebler, Heidenheim

Kartoffeln

Direktvermarktung Seubelt, Wassermungenau

Bauernhof Kolb, Gundelshalm

Spätzle

Spätzlemehl von der Winklermühle, Gustenfelden

Gemüse, Salat und Spargel

Müßighof, Absberg

Knoblauchsländer Bauern über Früchte Lindner, Weißenburg

Obsthof Walther, Großweingarten

Direktvermarktung Seubelt, Wassermungenau

Merkendorfer Kraut, Heglau

Eier, Eierlikör

GbR Kotzbauer, Winkelhaid

Eis

Werzingerhof, Wernfels

Biere und alkoholfreie Getränke

Felsenbräu Brauerei, Thalmannsfeld

Weinsorten „Rotling“ und „Vielfalter Cuvée“

Direktvermarktung Winzerhof Hofmann, Ergersheim

Apfel-Holundersaft, Holunderblütensirup

Frankenholunder Meilenbach bei Hilpoltstein

Obstbrände und Liköre

aus unserer eigenen Hausbrennerei