

Speisekarte

Kraftbrühe vom Rinderbug | Kräuterflädle | Leberspätzle 4,80

„EinSteiger“

Toskanisches Brötchen |

kroatisches kaltgepresstes Olivenöl | Salze 3,20

(Chiavalon Olivenöl gehört zu den besten kroatischen Olivenöle nach Flos Olei 2018/ 95 Punkte)

Kleines Linsentöpfchen | gebratene Blutwurst | Röstitaler 8,90

„Fränkisches Carpaccio“

Gesottenes Rindfleisch dünn geschnitten | Essig-Öl |

Walnüsse | Baguette 9,80

Kleiner gemischter Blattsalat 4,50

Gerne bereiten wir Ihnen auch ganzen Waller im Blausud zu

Salat | Butter | Kartoffeln

Bitte 2 Tage Vorbestellung

pro Person 34,90 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten Salzkartoffeln Salat	18,60
Hausgemachte Schinkenkäsespätzle geschmolzene Zwiebeln Salat für Vegetarier auch ohne Schinken	12,90
Knuspriges Schweineschäufele sanft gegart Klöße Blaukraut	14,90
Rinderbrust gekocht Meerrettichsoße breite Bandnudeln	15,80
Schweineschnitzel Wiener Art Pommes frites Salat oder mit Bratkartoffeln	12,90 14,10
Berner Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken Pommes frites Salat oder mit Bratkartoffeln	14,10 15,30
Rumpsteak dryaged (250g roh) vom Simmeltaler Fleckvieh	27,90
Rinderfilet (200g roh)	29,20
Kräuterbutter Bratkartoffeln Salat	
Ein Paar hausgemachte grobe Bratwürste: mit Bratkartoffeln	8,90
mit Sauerkraut Scheibe Brot	8,90
mit großem Blattsalat Scheibe Brot extra 0,50 Cent)	8,90 (Scheibe Brot

FLEISCHLOS

Großer Teller breite Nudeln mit Buttersemmelbröseln Meerrettichsoße Preiselbeeren	8,90
Bratkartoffeln mit Spiegelei Salat	9,20
Hausgemachte Käsespätzle geschmolzenen Zwiebeln Salat	11,90

Auf dem Stein gebackener Fladen fränkisch auf Sauerrahm

(nur ab 17.00)

zur Wahl

mit gerupftes Schäufole, Senfmayonaise, Krautsalat und hausgemachte rote Zwiebelmarmelade	9,80
mit Schinkenspeck, Blauschimmelkäse und Rauke	7,90
mit geräuchertem Forellenfilet, Meerrettich, Apfel, Rauke	10,80

Klassisch mediterran auf Tomatensauce

mit Mozzarella	7,20
mit Mozzarella, Parmaschinken und Rucola	10,60

Gerichte mit Schinken
Gerichte mit Klößen

Nitritpökelsalz
Antioxidationsmittel

Kugel hausgemachtes Eis nach Wahl	1,20
„das Likörchen“ Vanille-, Schoko- und Haselnußeis mit Eierlikör übergossen und mit Sahne garniert	6,50
„der Fruchtige“ 2 Kugeln Vanille- und Mangoeis mit Mangopüree und Sahne	4,90
„der Weibliche“ Eine Kugel Zitronensorbet mit Secco aufgegossen	4,90
„der Prozentige“ In Nordseerum eingelegte Rosinen mit Vanille-, Schokoeis und Sahne serviert.	5,90
„der Schmelzige“ Feines Vanille- und Schokoeis mit zartschmelzendem Karamell und gebrannten Mandeln mit Sahne garniert.	5,90
„der Warme“ In Zimt und Zucker gewendetes Apfelkräpfle mit einer cremigen Kugel Vanilleeis, Sahne	3,90
„der Kurze“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	3,90
„der Dunkle“ 2 Kugeln Schokoladorsbet mit 70%iger Zartbitterschokolade, geschichtet mit abgezogenen Sauerkirschen und Sahne	4,90
„der Klassiker“(Bananensplit) Schmelziges Vanille-und Bananeneis, mit frischen Bananenstücken, Sahne, Mandeln und hausge. Schokoladorsauce	5,90
„der Schokoladige“ 3 Kugeln Vanilleeis mit selbstgemachter Schokoladorsauce und Sahne	5,50
„der Geschichtete“ Eine Kugel Vanilleeis mit Erdbeerpüree und Sahne	3,50
„der Italiener“ Vanilleeis mit Erdbeersoße, Schoko-u. Kokosraspel, Sahne	5,50