

Speisekarte am 04.01.2018

Da wir für Sie stets mit frischen Produkten kochen, kann es vorkommen dass nicht immer alle Gerichte verfügbar sind. Wir bitten deshalb um Ihr Verständnis, sollte einmal etwas „aus“ sein.

Suppen

Kartoffelsuppe <small>SI</small>	2,80
Fränkische Festsuppe <small>G,M,EI</small> (Rinderbrühe, Leberknödel, Pfannkuchen-Streifen)	3,50

Hauptgerichte

Geröstete Klöße <small>G</small> mit Speck <small>N</small> , Zwiebeln, Spiegelei <small>EI</small> und Salat <small>SE</small>	5,50
Ungarisches Gulasch <small>G</small> mit Nudeln <small>G</small> und Salat <small>SE</small>	7,80
Schnitzel Wiener Art <small>G,M,EI</small> , mit Gemüse <small>M</small> und Bratkartoffeln <small>M</small>	9,90
Schweinsschäufel, fränkische Spezialität, mit Kloß <small>G</small> und Salat <small>SE</small>	13,90
Schweinefilet in Champignonrahmsoße <small>G,M</small> , mit hausgemachten Spätzle <small>G,EI</small> und Salat <small>SE</small>	14,50
Schweinesteak mit Tomaten und Camembert <small>M</small> überbacken, Bratkartoffeln und Salat <small>SE</small>	14,80
Flugentenbrust in Orangensoße <small>G</small> , mit Kloß <small>G</small> und Salat <small>SE</small>	16,50
Rehrückenfilet mit Champignons in Rahm <small>G,M</small> , Spätzle <small>G,EI</small> , Salat <small>SE</small> und Preiselbeeren	21,50

Vegetarische Gerichte

Champignons gebacken _{G,M,EI} , mit Kartoffelsalat _{SE} und Salat _{SE}	7,80
Champignons in Rahm _{G,M} mit Semmelkloß _{G,M,EI,SI} und Salat _{SE}	7,80
Brokkoli und Blumenkohl mit Käse _{M,EI} überbacken, Salzkartoffeln	8,20

Fisch, frisch aus dem Bassin

½ Karpfen blau _F , mit Salzkartoffeln, Salat _{SE} und zerlassener Butter _M	ab 14,80
½ Karpfen gebacken _{F,G} , mit Kartoffelsalat _{SE} , Salat _{SE} und Remouladensoße _{EI,G,SE,SI,F}	ab 14,80
Forelle _F blau, mit Salzkartoffeln, Salat _{SE} und zerlassener Butter _M	ab 15,50
Forelle _F Müllerin Art _{G,M,SF} , mit Salzkartoffeln und Salat _{SE}	ab 15,50
Saibling blau _F , mit Salzkartoffeln, Salat _{SE} und zerlassener Butter _M	ab 16,50
Saibling in Mandelbutter _{F,G,M,SF} , mit Salzkartoffeln und Salat _{SE}	ab 16,50

Die Preise der Fische werden nach der Größe der lebenden Fische berechnet.

Für unsere Kleinen Gäste

Kloß _{G,M} mit Soße _G	3,00
Pfannkuchen _{G,M,EI} mit Apfelmus	4,50
Schnitzel Wiener Art _{G,M,EI} , mit Pommes frites und Ketchup _{SI}	5,60

Alle Preise sind in € und Inklusiv-Preise.

Allergen-Kennzeichnung

Unsere Speisen können folgende Hauptallergene enthalten. Sollten Sie dennoch Fragen diesbezüglich haben, beraten wir Sie gerne persönlich!

G	Glutenhaltige Getreide* (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte
M	Milch sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose, also Milchzucker)
EI	Eier sowie daraus hergestellte Produkte
SO	Soja sowie daraus hergestellte Produkte
ER	Erdnüsse sowie daraus hergestellte Produkte
SF	Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Produkte
SI	Sellerie sowie daraus hergestellte Produkte
SE	Senf sowie daraus hergestellte Produkte
K	Krebstiere sowie daraus hergestellte Produkte
F	Fisch sowie daraus hergestellte Produkte
SA	Sesamsamen sowie daraus hergestellte Produkte
S	Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO ₂ angegeben
L	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
W	Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Produkte

*falls nicht anders angegeben, verwenden wir ausschließlich Weizen und daraus hergestellte Getreide-Produkte

Aus rechtlichen Gründen müssen wir und unsere Zulieferer Sie leider darauf hinweisen, dass eventuell Produkte auch Spuren anderer, nicht gekennzeichnete Allergene enthalten sein können.

Zusatzstoffe

A	Antioxidationsmittel
C	Chinin
FA	Farbstoffe
GV	Geschmacksverstärker
KO	Koffein
N	Nitritpökelsalz
S	Sulfite
P	Phosphate
SÜ	Süßstoffe