

-- Unsere aktuellen Tagesangebote finden Sie auf der Tafel --

Vorspeisen

Winzersüppchen mit Zimtkrusteln vom Frankenwein	7,56	Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	6,12
Leberknödelsuppe mit hausgemachten Leberknödeln	6,56	Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 2 Scheiben, dazu ein Kartoffelpuffer (Doppelportion 13,23)	9,90

Fränkisch

Knuspriges Schäufole an Biersoße serviert mit Kartoffelklößen	19,46	Schweinebraten in Biersoße dazu Wirsinggemüse und Kartoffelklöße	17,68
Fränkischer Sauerbraten dazu Blaukraut und Kartoffelklöße	21,02	Paar Bauernbratwürste dazu Sauerkraut und Schwarzbrot	14,35
Tafelspitz mit Meerrettich dazu Hochzeitsnudeln und Preiselbeeren	19,46	Rinderbäckchen in Rotweinsauce dazu Blaukraut, Kroketten, und Preiselbeeren	23,25

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ Paniertes Schnitzel serviert mit Pommes	16,13	Rahmschnitzel Naturschnitzel mit Rahmsauce, dazu Butterspätzle	17,24
Brauhaus schnitzel Naturschnitzel mit Rahmchampignons, Schinken und Käse überbacken, serviert mit Pommes	19,46	Schnitzel „Mexico“ Paniertes Schnitzel, mit Jalapeños und Käse überbacken, serviert mit Pommes	18,35
Schnitzel „Schafskäse“ Paniertes Schweineschnitzel mit Schafskäse, Honig und Thymian überbacken, serviert mit Kartoffelrösti	19,46	Schnitzel „Hawaii“ Naturschnitzel mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, serviert mit Pommes	17,68
Allgäuer Käseschnitzel Paniert, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes	18,35	Cordon bleu vom Schwein ^{1379AV} Gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes	19,46

Frischer Marktsalat +4,67
zu jedem Hauptgang dazu bestellen für nur

Schnitzel vom Kühnerbrüstchen +2,22
jede Schnitzelvariation umbestellbar für nur

Steak & Grill

Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce, dazu Butterspätzle	21,02	Zarte Spareribs vom Schwein serviert mit haus eigener BBQ Sauce und Pommes	20,57
Rumpsteak vom Angusrind (220g) in feuriger Pfeffersauce, serviert mit Waffelkartoffeln	28,80	Rumpsteak vom Angusrind (220g) serviert mit Kräuterbutter und würzigen Kartoffelecken	28,36
Wiener Zwiebelrostbraten (220g) Rumpsteak mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln	28,80	Eine halbe Grillente mit Blaukraut und Kartoffelklößen	24,36

Umbestellungen der Beilagen +0,56

Wende mich
Hier geht's weiter

Fisch · Geflügel · Salate

Medaillons vom Zanderfilet in Weißwein-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln	21,02	Bunte Salatplatte mit Putenstreifen mit Vinaigrette und Hausdressing, serviert mit Weißbrot	17,68
Forelle „Müllerin Art“ in Petersilienbutter gebraten, dazu Salzkartoffeln	21,02	Zarter Putenbrustbraten in Rahmsauce, serviert mit Kroketten	16,57
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ auf Sauerrahm, Apfel und Essiggurke, serviert mit Petersilienkartoffeln	16,57	Italienischer Salat mit Weißbrot mit Schinken, Käse, Ei, Oliven und Balsamico Dressing	16,13

Frischer Marktsalat ^{1,37,9,10}
zu jedem Hauptgang dazu bestellen für nur

+4,67

Vegetarisch

Oma's Kartoffelpuffer fünf Stück serviert mit Apfelmus	9,90	Pilzgemüse in Kräutersauce von Champignons und Egerlingen mit Semmelknödel	15,01
Portion Gerupfter hausgemacht, serviert mit Bauernbrot	10,57	Veganer Flammkuchen mit Gemüse, Pilzen und Kräutern belegt	18,80

Für den kleinen Hunger

Brauherren Toast kleines Naturschnitzel mit Rahmchampignons und Käse überbacken	12,90	Gebackener Camembert serviert mit Preiselbeeren, Toast und Butter	11,01
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	5,45	Kinderschnitzel Paniertes Schnitzel serviert mit Pommes	12,12

Umbestellungen der Beilagen

+0,56

Allergene und Zusatzstoffe

Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen sie uns gerne nach unserer zusätzlichen Karte.

- Alle Preise in Euro -

Achtung: Ab 1. Januar schnappt sich der Staat ein größeres Stück vom Kuchen! ganze 19% statt 7%. Unser Geschmack bleibt top, aber der Steueranteil geht hoch. Die Preise berücksichtigen nun die erhöhte Mehrwertsteuer.