

## Vorspeisen

<b>Winzersüppchen mit Zimtkrusteln</b> vom Frankenwein	7,50	<b>Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberknödeln -oder- Kräuterflädle</b>	6,50
---	------	---	------

## Fränkisch

<b>Schäufele</b> (roh min. 800g) an Biersoße serviert mit Kartoffelkloßen	19,50	<b>Schweinebraten in Biersoße</b> dazu hausgemachtes Wirsinggemüse (m. Speck) und Kartoffelkloße	17,50
<b>Tafelspitz mit Meerrettichsauce</b> gekocht, dazu Hochzeitsnudeln und Preiselbeeren	19,50	<b>Paar Bauernbratwürste hausgebrüht</b> dazu hausgemachtes Speck-Sauerkraut und Schwarzbrot	13,90
<b>fränkischer Sauerbraten</b> in kräftiger Sauce nach Traditionsrezept dazu hausgemachtes Blaukraut und Kartoffelkloße	20,90	<b>Rinderbäckchen in Rotweinsauce</b> lang und langsam geschmort, dazu hausgemachtes Blaukraut, Rosti-Krokettchen, und Preiselbeeren	24,50

## Schnitzel - aus dem frischen Schweinelachs

<b>Brauhaus Schnitzel</b> Natureschnitzel mit Rahmchampignons, Schinken und Käse überbacken, serviert mit Pommes	19,50	<b>Schnitzel vom Kühnerbrüstchen</b> +2,20 jede Schnitzelvariation umbestellbar für nur	
<b>Schnitzel „Schafskäse“</b> Paniertes Schweineschnitzel mit Schafskäse, Honig und Thymian überbacken, serviert mit Kartoffelrösti	19,50	<b>Schnitzel „Mexico“</b> Paniertes Schnitzel, mit Jalapeños und Käse überbacken, serviert mit Pommes	18,90
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> Paniertes Schnitzel serviert mit Pommes	15,90	<b>Rahmschnitzel</b> Natureschnitzel mit Rahmsauce, dazu Butterspätzle	17,50
<b>Allgäuer Käseschnitzel</b> Paniert, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes	17,90	<b>Cordon bleu vom Schwein</b> <sup>1379AV</sup> gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes	20,50


gerne dazu bestellen! **Frischer Marktsalat** (mit Vinaigrette und Joghurt-Hausdressing) +4,50

## Steak & Grill

<b>Rumpsteak vom Angusrind</b> (roh min. 220g) serviert mit Kartoffel-Wedges und unsere eigene 1) hausgemachte feurige Pfeffer-Kräutersauce, -oder- 2) hausgemachte Kräuterbutter	28,90	<b>Lendentopf</b> Schweinefiletmedaillons auf hausgemachte Spätzle in Champignonrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln	24,50
<b>Wiener Zwiebelrostbraten</b> (roh min. 220g) Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	28,90	<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle	21,90
<b>gebratenes Rotharschfilet</b> in Weißwein-Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln	20,90	<b>Forelle „Müllerin Art“</b> in Petersilienbutter gebraten, dazu Salzkartoffeln	20,90

Umbestellungen der Beilagen, extra Teller, extra Besteck, Sauce separat, und to-go Box +1,00

Wende mich  
Hier geht's weiter



## Leichtes · Geflügel · Salate

<b>eine halbe Grillente</b> mit hausgemachtes Blaukraut, Kartoffelklöße und Orangen- Geflügelsauce	23,90	<b>Salatplatte mit Geflügelstreifen</b> mit Vinaigrette und Hausdressing, serviert mit Weißbrot	17,90
<b>Barbarie-Entenbrust</b> mit hausgemachtes Blaukraut, Kartoffelklöße und Orangen- Geflügelsauce	24,90	<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> auf Sauerrahm, Apfel und Essiggurke, serviert mit Petersilienkartoffeln	16,90
<b>gebratene Hähnchenbrust</b> an Paprika-Zwiebelragout, serviert mit Rösti-Krokette	20,90	<b>Italienischer Salat mit Weißbrot</b> mit Schinken, Käse, Ei, Oliven und Balsamico Dressing	16,90

gerne dazu bestellen! **Frischer Marktsalat** (mit Vinaigrette und Joghurt-Hausdressing) +4,50

## Vegetarisch

<b>Apfel-Kürbis Chutney</b> ~ Vegan ~ serviert mit Kartoffelrösti	12,90	<b>Pilzgemüse in Kräutersahne</b> von Champignons und Egerlingen mit handgerollten Semmelknödeln	14,90
<b>Paprika-Zwiebel Ragout</b> ~ Vegan ~ an zwei gebackenen Kartoffelklößen	13,90	<b>Flammkuchen</b> ~ Vegan ~ mit Gemüse, Pilzen und Kräutern belegt	17,90

## für den kleinen Hunger

<b>altfränkisches Schnitzelbrot</b> Paniertes Schnitzel, Speck und Sauerkraut auf Schwarzbrot mit Käse gratiniert	12,50	<b>Camembert Toast</b> mit Preiselbeeren, Camembert, Mozzarella, und Schnittlauch	10,90
<b>hausgemachte Spätzle</b> mit Rahmsauce	5,50	<b>Kinderschnitzel</b> Paniertes Schnitzel serviert mit Pommes	11,90

## Dessert

<b>Oma's Kaiserschmarrn</b> mit Zimt, Zucker, und hausgemachtem Apfelmus	9,50	<b>„Beeren-Quark“</b> hausgemachtes Quark-Dessert mit Heidelbeerkompott und Keks-Crumble	6,50
<b>Crème Brûlée</b> Zarte Vanille-Sahnecreme mit knackiger Kruste	7,70	<b>Schokasoufflé</b> serviert mit Vanilleeis und Sahne auf warmen Sauerkirschkompott	9,50
<b>Kugel Vanille oder Schokoladen Eis</b> auf Wunsch mit Sahne (+1,10) oder Heidelbeerkompott (+2,50)	je 1,60		

### Allergene und Zusatzstoffe

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

- Alle Preise in Euro -

Unbestellungen der Beilagen, extra Teller, extra Besteck, Soße separat, und to-go Box +1,00