

Vorspeisen

Winzersüppchen mit Zimtkrusteln vom Frankenwein	7,50	Rinderkraftbrühe (vom Tafelspitz) mit hausgemachten Leberknödeln -oder- Kräuterflädle	6,50
---	------	---	------

Fränkisch

Schäufele (roh min. 800g) in Biersauce, serviert mit Kartoffelkläßen	19,80	Schweinebraten in Biersaße dazu hausgemachtes Wirsinggemüse (m. Speck) und Kartoffelkläße	17,80
Tafelspitz „Schweinfurter Art“ gekocht, mit Meerrettichsauce dazu Hochzeitsnudeln und Preiselbeeren	19,80	Paar Bauernbratwürste mittelgrob, hausgebrüht dazu hausgemachtes Speck-Sauerkraut und Brot	14,90
fränkischer Sauerbraten in kräftiger Sauce nach Traditionsrezept dazu hausgemachtes Blaukraut und Kartoffelkläße	20,90	Rinderbäckchen in Rotweinsaße lang und langsam geschmort, dazu hausgemachtes Blaukraut, Rösti-Kroketten und Preiselbeeren	24,80

Schnitzel - aus dem frischen Schweinelachs

Brauhaus schnitzel Naturschnitzel mit Rahmchampignons, Schinken und Käse überbacken, serviert mit Pommes	19,80	Schnitzel vom Kühnerbrüstchen jede Schnitzelvariation umbestellbar für nur	+2,20
Schnitzel „Schafskäse“ Paniertes Schweineschnitzel mit Schafskäse, Honig und Thymian überbacken, serviert mit Kartoffelrösti	19,80	Schnitzel „Mexico“ Paniertes Schnitzel mit Jalapeños und Käse überbacken, serviert mit Pommes	18,90
Schnitzel „Wiener Art“ Paniertes Schnitzel serviert mit Pommes	16,50	Rahmschnitzel Naturschnitzel mit Rahmsauce, dazu Butterspätzle	17,80
Allgäuer Käseschnitzel Paniert, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes	18,50	Cordon bleu vom Schwein ^{1,379AV} gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes	20,90

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

Steak & Grill

Rumpsteak vom Angusrind (roh min. 220g) serviert mit Kartoffel-Wedges und unsere eigene 1) hausgemachte feurige Pfeffer-Kräutersauce, -oder- 2) hausgemachte Kräuterbutter	28,90	Lendentopf Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in Champignonrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln von Rinder Roastbeef	24,50 +4,00
Wiener Zwiebelrostbraten (roh min. 220g) Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	29,80	Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle	21,90
gebratenes Rotbarschfilet in Weißwein-Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln	20,90	Forelle „Müllerin Art“ in Petersilienbutter gebraten, dazu Salzkartoffeln	22,50

Wende mich
Hier achts weiter

Umbestellungen der Beilagen, extra Teller, extra Besteck, Saße separat, und to-go Box +1,00 // Umbestellung auf Bratkartoffeln +2,20

Leichtes · Geflügel · Salate

eine halbe Grillente mit hausgemachtem Blaukraut, Kartoffelklößen und Orangen-Geflügelsauce	25,50	Salatplatte mit Geflügelstreifen mit Vinaigrette und Hausdressing, Ei, Tomate, gemischtem Salat, serviert mit 50cm Laugenpeitsche	18,90
geschmorte Barbarie-Entenbrust mit hausgemachtem Blaukraut, Kartoffelklößen und Orangen-Geflügelsauce	24,90	Matjesfilet „Kausfrauen Art“ auf Sauerrahm, Apfel und Essiggurke, serviert mit Petersilienkartoffeln	16,90
gebratene Kähnchenbrust an Paprika-Zwiebelragout, serviert mit Rösti-Kroketten	20,90	Italienischer Salat mit Schinken, Käse, Ei, Oliven und Balsamico Dressing, serviert mit 50cm Laugenpeitsche	17,90

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

Vegetarisch

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

für den kleinen Hunger

altfränkisches Schnitzelbrot Paniertes Schnitzel, Speck und Sauerkraut auf Schwarzbrot mit Käse gratiniert	12,90	paniertes Lendchen aus dem Schweinefilet dazu hausgemachte Spätzle und Rahmsauce	12,50
hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	5,70	Kinderschnitzel Paniertes Schnitzel serviert mit Pommes	11,90

Dessert

Wintertraum Panna Cotta mit einem hausg. „Winterpflaumen“ Topping (Pflaume-Zimt-Vanille-Glühwein)	8,90	„Beeren-Quark“ hausgemachtes Quark-Dessert mit Heidelbeerkompott und Zimt-Keks-Crumble	6,90
Crème Brûlée Zarte Vanille-Sahnecreme mit knackiger Kruste	7,80	Schokasoufflé serviert mit Vanilleeis und Sahne auf warmen Heidelbeerkompott	9,80
Kugel Vanille oder Schokoladen Eis auf Wunsch mit Sahne (+1,10) oder Heidelbeerkompott (+2,50)	je 1,80		

Allergene und Zusatzstoffe

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

- Alle Preise in Euro -

Umbestellungen der Beilagen, extra Teller, extra Besteck, Saße separat, und to-go Box +1,00 // Umbestellung auf Bratkartoffeln +2,20