

Aperitif

Azubi-Aperitif der Woche

-Jede Woche wechselnd, von unseren Azubis kreiert-
finden Sie im Aushang und auf der Tagesempfehlung

Glas Prosecco	0,1 l	4.20
Aperol-Spritz mit Prosecco	0,1 l	4.50
Fränkischer Vortrunk ⁽¹²⁾	0,1 l	3.80

Vorspeisen

Knoblauchbrot garlic bread

-in kleinen Scheiben serviert, da kann jeder mal zugreifen-

3.80

Spargelsalat mit Tomaten-Vinaigrette

asparagus-salad with tomato vinaigrette

8.50

Allerlei Gebackenes mit Dips

Garnelen, Paprika Wan Tan, Sigarabörek, Champignons, Spargel

Different deep fried food, with dips

7.50

Salat von Tomate und Mozzarella

an Balsamicomarinade

tomatoes-Mozzarella-salad

6.80

Bruschetta vom Knoblauchbrot mit marinierten Tomaten

Garlic bread with tomato

4.80

Carpaccio vom argentinischen Rind mit Parmesan

mit Balsamico und Olivenöl mariniert, Baguette

thinly sliced filet of beef marinated with balsamico and parmesan cheese

8.50

Aus dem Suppentopf

Spargelcremesüppchen mit Einlage und Sahnkeküßchen

asparagus-soup

3.90

Spargel-Cappuccino mit Garnelenspießchen

asparagus-cappuccino with scampi

5.80

Klares Fischsüppchen mit Edelfischstücken und Spargelspitzen

Fishsoup with asparagus

5.80

Tafelspitzbrühe mit schwäbischen Leberspätzle

3.00

Fränkische Spezialitäten

Herzhaftes Braten-Geröstel – im Pfännchen serviert

mit Bratenfleisch, Speck (2,3,4), Zwiebeln, Bratkartoffeln und Ei zubereitet, dazu Salat vom Büfett

8.50

Gekochter Tafelspitz an Schnittlauchsauce

dazu Dampfkartoffeln und Salat vom Büfett

12.70

kleine Portion 9.50

„Kräuterbraten“ an aromatischer Sauce mit Marktgemüse garniert

dazu Klöße (3) und Salat vom Büfett

9.50

kleine Portion 7.20

Fränkischer Sauerbraten

-schmeckt wie bei Mutter nach Soßenlebkuchen und Senfkörnern-
dazu Klöße (3) und Salat vom Büfett

9.80

kleine Portion 7.50

Knackige Salate in 3 Varianten

Vitamin - Bombe ein bunter Salat-Mix der Saison mit mariniertem Spargel

mit Senfdressing - ein Rezept unseres Küchenchefs-

Mixed Salad with asparagus

9.80

Gockelsalat Bunter Salatteller der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen serviert

mixed salad with chicken breast

7.90

„Chef-Salat“ bunter Salatteller der Saison

mit Hähnchenbrust, Ei, Thunfisch und Schinkenröllchen (2,3,4,13), mit unserem Hausdressing serviert

salad plate with chicken breast, ham, egg, tuna

7.90

Salat „Mediterrano“

mit Tomaten, Mozzarella und Ruccolasalat an Balsamicomarinade,
mit würzigen gegrillten Rinderfiletscheiben

salad with tenderloin, tomato, mozzarella, rucola

14.90

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Baguette. All salads served with baquette.

Fisch

Stangenspargel mit Lachsschnitte vom Grill

an Zitronensauce mit Krabben und Kräuterreis

salmon with lemon- sauce, asparagus, shrimp, rice with herbs

16.50

kleine Portion 12.50

Fisch-Mixed-Grill

Verschiedene Edelfischstücke vom Grill mit Knoblauchbutter

Blattspinat und Folienkartoffel mit Sauerrahm

fish-mixed-grill, spinach, sour cream potatoes

15.90

Seelachsfilet mit Bärlauchkruste

geschmolzenen Kirschtomaten und Schwenkkartoffeln serviert, Salat vom Büfett

Pollackfilet roasted with wild-garlic crust, tomatoes and potatoes, salad buffet

9.90

kleine Portion 7.50

Vom Grill und aus der Pfanne

Zarte Hähnchenbrust in knuspriger Panade gebacken

an Curry-Ingwersauce mit Mandelreis und Salat vom Büfett
crispy chicken breastcutlet, curry sauce, almond rice, salad bufett

10.90
kleine Portion 8.40

Drei-Käse-Hoch

Schweinerückensteak mit Grillspeck und dreierlei Käse garniert
dazu Sahneseauce, Rösti-Taler und Salat vom Büfett
pork steak, ham and cheese, potato supplement, salad bufett

11.50
kleine Portion 8.80

Schweinefilet-Frühlingsgemüse-Spargel

Medaillons vom Schweinelendchen im Speckmantel gebraten
an Weißweinsauce, dazu buntes Frühlingsgemüse mit Spargelspitzen
und Rosmarinkartoffeln serviert
porc fillet ,white winesauce, vegetables, asparagus, rosemary-potato

15.80
kleine Portion 11.90

“Schweizer Schnitzel”

paniertes Schweineschnitzel mit Rohschinken und Käse überbacken
dazu Bratkartoffeln und Salat vom Büfett
pork cutlet á la swiss, bacon au gratin, fried potatoes, salad bufett

10.80
kleine Portion 8.10

Filetscheiben vom argentinischem Angusrind an Cognacsahneseauce

mit Marktgemüse und gebratenen Kartoffeln serviert
fillet of beef, cognac cream sauce, vegetables, potatoes

19.50
kleine Portion 14.80

Grillteller Riesengebirge

verschiedene Fleischsstücke vom Grill, mit Speck, Paprika, Ananas, Grilltomate,
Kräuterbutter, Pommes frites und Salat vom Büfett
different pieces of grilled meat with herb butter, tomato, bacon, french fries, salad bufett

15.50

Fränkischer Spargel vom Eder – Hof Unternbibert

Portion Spargelsalat 8.50

Spargel gratiniert

Weißer und grüner Spargel mit Sauce Hollandaise, Schinken und Käse überbacken
dazu Schwenkkartoffeln
asparagus -white and green- with ham au gratin

14.50

Portion Spargelsalat

mit Schnitzel „Wiener Art“ und Petersilienkartoffeln serviert
pork-cutlet“ á la wien“ with asparagus-salad , potatoes

14.00
kleine Portion 10.90

Schweineschnitzel “Wiener Art”

mit Pommes Frites oder Erdäpfelsalat und Salat vom Büfett
Pork cutlet „á la Wien“ with french fries, salad bufett

8.50
kleine Portion 6.40

Zart rosa gebratene Lammhüft-Medaillons

an Tagliatelle mit Bärlauchpesto, Rotweinsauce, glacierten Kirschtomaten und Salat vom Büfett
lams haunch, wild-garlic pesto noodles, salad bufett

14.90

Alle Preise sind incl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld!
Taxes and service included
Speck, Rohschinken und Kochschinken (2,3,4,13)

STEAKS im „RIESEN GEBIRGE“

Surf & Turf

26.50

Rinderfiletsteak-150gr.-, Riesengarnele und Jakobsmuschel vom Grill
mit Mango-Cutney, Pfefferbutter und Spargel-Risotto serviert, Salat vom Büfett

Pfeffersteak „Madagaskar“

argentinisches Entrecôte an „rassiger“ Pfefferrahmsauce
mit Krokettenzapfen und Salat vom Büfett
Entrecôte with pepper sauce, croquettes, salad buffet

17.50

kleine Portion 13.50

Das Lieblings-Steak der Chefin

Kleines Filetsteak (S – 150g) medium gegrillt,
mit Barolosauce serviert (Reduktionssauce - aus stark reduziertem braunem Fond hergestellt)
dazu feine Speckböhnchen und Ofenkartoffel mit Sauerrahm
tenderloinsteak, barolosauce, green beans, sour cream potato

18.80

zum Steak : Portion Spargelsalat 8.50

Portion Stangenspargel 9.80

wahlweise mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

STEAKS in

S

L

XL

150g

180g

220g

alle Preise incl. der Beilagen !

Argent. Filetsteak tenderloin-steak	18.50	22.50	26.50
Argent. Rumpsteak Entrecôte	14.80	16.90	20.60
Schweinefilet loin of the pork	12.90	15.50	18.10
Hähnchenbrust chicken breast	9.80	11.50	14.20
Schweinerückensteak steak of the pork	9.80	11.50	14.20
Lammhüftsteak lamb's haunch	12.00	14.50	17.90

alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter und BBQ-Sauce (2)

Wählen Sie Ihre Beilage selbst:

Pommes frites, Texaskartoffeln, Rösti-Taler, Folienkartoffeln mit Sauerrahm

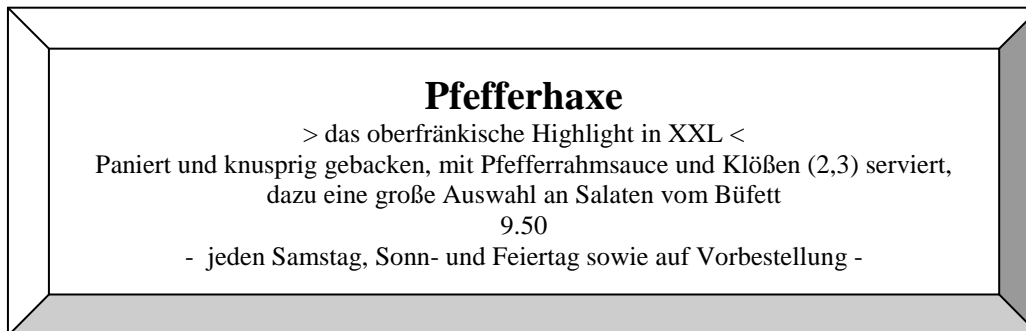
Salat vom Büfett, Tomatensalat, Gemüse der Saison

oder möchten Sie lieber einen großen Salatteller zum Steak?

All steaks are being served with herb butter, BBQ-sauce and side-dishes

please choose from:

French fries, wedges, baked potato with sour cream, mixed salad, tomato salad, mixed vegetables



Es muss nicht immer Kaviar sein

Gebackene Kartoffeltaschen – ovo lacto vegetarisch – auf buntem Gemüse mit Kräutersauce	8.90
Gemüserösti – lacto vegetarisch – mit gebratenen Egerlingen a la creme und Broccoli serviert	9.50
Auswahl an Marktgemüse – lacto vegetarisch – dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	9.90
Herzhafte sahnige Käsespätzle – ovo lacto vegetarisch – mit Grilltomate und Röstzwiebeln garniert, dazu Salat vom Büfett	8.90
Portion freundlicher Leberkäs’ mit Ei, Bratkartoffeln, Salat vom Büfett	8.50
Geröstete Klöße ^(2,3) - auch vegetarisch möglich- mit Speck, Spiegeleiern und Salat vom Büfett	8.50

Kleine Gerichte und Brotzeiten

Kutscherbrot Kleines Schweinerückensteak auf getoastetem Schwarzbrot mit Kräuterbutter, Salatgarnitur	9.50
Camembert gebacken mit Preiselbeeren und Toast serviert	5.80
Schweizer Wurstsalat ^(2,3,4,8) mit Butter und Brot	6.20
Fränkischer Vesperteller ^(2,3,4,8) reich garniert, Butter und Brot	8.80

Folgende Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind in unserer Speisekarte in Form von Ziffern kenntlich gemacht

1 = mit Farbstoff 2 = Konservierungsstoff 3 = Antioxydationsmittel 4 = Geschmacksverstärker
 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = Süßungsmittel 10 = Phenylalaninquelle 11 =
 coffeinhaltig 12 = chininhaltig 13 = Nitritpökelsalz