

# Bratenkarte

Tafelspitz <sup>A1,g</sup>

an Meerrettichsoße, Kloß und Rote Beete Salat serviert

10,90 €

Kalbsbraten in Rotweinjus <sup>A1,i,g</sup>

serviert mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

11,80 €

Fränkischer Sauerbraten <sup>A1,g</sup>

dazu servieren wir Apfelrotkohl und Kloß

11,90 €

Ofenfrisches „Schäufele“ an Kümmeljus <sup>A1</sup>

dazu Sauerkraut und Kartoffelkloß

12,90 €

½ Ente <sup>A1</sup>

mit Apfelrotkohl und Kloß

13,10 €

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ <sup>A1</sup>

serviert mit Apfelrotkohl und Kloß

12,90 €

Gansbrust an Beifußsoße <sup>A1</sup>

dazu Apfelrotkohl und Kloß

13,70 €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat,  
8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,  
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

## .....Suppen und Salate.....

Tomatencremesuppe <sub>g</sub>	4,50 €
Kartoffelsuppe <sub>g,15</sub> mit gerösteten Speckwürfeln	4,60 €
Fränkische Leberknödelsuppe <sub>ij,c,a1</sub> Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberknödeln	4,80 €
Beilagensalat <sub>j</sub>	3,90 €
Salat „Promenade“ <sub>al,j</sub> gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen dazu reichen wir Baguette	10,90 €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig,  
10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,  
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfit, m Lupinen, n Weichtiere

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,00 €

## ...Unsere Gaumenkitzler...

Hühnerbrustfilet „Shanghai“<sup>11,i,j</sup>  
süß – sauer angerichtet an Curryreis 9,90 €

Holzfällersteak<sup>15,c,j</sup>  
saftig gebratenes Schweinenackensteak  
mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Speckscheibe und gebratenen Zwiebeln  
dazu einen Beilagensalat 12,90 €

Zwiebelrostbraten<sup>j, A1</sup>  
saftiges Roastbeef an Rotweinjus, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln  
dazu servieren wir einen Beilagensalat 15,90 €

Überbackener Lammrücken (rosa gebraten)<sup>7,15,a1</sup>  
mit feiner Tomaten-Olivenkruste an Rosmarinjus,  
serviert mit Speckböhnchen und Kartoffelrösti 16,20 €

Rumpsteak „nach Art des Hauses“<sup>7,15,g</sup>  
mit Kräuterbutter, Grilltomate, Speckböhnchen und Kartoffelspalten 17,50 €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig,  
10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,  
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,00 €

## .....Unsere beliebten Naschereien....

Schweineschnitzel „Wiener Art“ <sup>a1,c,j</sup>	
dazu Steak House Pommes und einen Beilagensalat	11,50 €
Kleine Portion	9,50 €
Original Wiener Kalbsschnitzel <sup>a1,c,j</sup>	
dazu Steak House Pommes und einen Beilagensalat	15,50 €
Kleine Portion	13,50 €
Jägerschnitzel <sup>a1,j</sup>	
vom Schweinerücken, Natur gebraten	
mit gemischten Pilzen in Rahm	
dazu Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat	12,40 €
Kleine Portion	10,40 €
Schweinesteak au Four <sup>a1,g,j</sup>	
mit Würzfleisch und Käse überbacken	
an Herzoginkartoffeln und bunter Salatgarnitur	12,90 €
Schweinelendchen vom Grill <sup>g,a1,j</sup>	
serviert mit Champignon in Rahmsauce	
dazu Kroketten und einen Beilagensalat	14,50 €
Wiener Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ <sup>15,a1,j,c,g</sup>	
mit Schinken und Käse gefüllt	
dazu Bratkartoffeln und einen Beilagensalat	17,50 €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfit, m Lupinen, n Weichtiere

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,00 €

## ....Frisch aus dem Netz....

Heringsfilet „Hausfrauen Art“<sup>11,2,g,d,</sup>  
in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce  
dazu servieren wir Salzkartoffeln 9,90 €

Schollenfilet „Finkenwerder Art“<sup>7,15,a1,d,j</sup>  
mit gebratenen Zwiebeln & Speckwürfeln  
dazu reichen wir Salzkartoffeln und einen Beilagensalat 12,90 €

Zanderfilet<sup>d,g,A1</sup>  
mit Kräuterkruste überbacken  
an Dillsauce, saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln 14,90 €



1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß,  
9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,  
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,00 €

## .....Für unsere kleinen Gäste.....

Ein Kartoffelkloß <sup>a1</sup>  
mit Rahmsauce 2,90 €

Portion Pommes frites 3,80 €

Hausgemachte Eierkuchen <sup>A1,c,g,2</sup>  
mit Apfelmus 4,20 €

Max und Moritz <sup>A1,c</sup>  
kleines Schnitzel mit Pommes frites 4,90 €



## .....Dessert.....

Creme Brûlée <sup>g, c</sup> 4,90 €

Schokoladensoufflé <sup>A1, g, c</sup>  
mit Vanilleeis und Sahnehaube 6,70 €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß,  
9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,  
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

.....Brotzeitkarte .....

ab 17.00 Uhr

Strammer Max <small>7,15,c,A1,g</small> 2 Scheiben Butterbrot mit rohem Schinken und Spiegelei belegt	7,80 €
Pikanter Wurstsalat <small>2,11,A1,g</small> mariniert mit Essig und Öl dazu reichen wir Butter und Brot	8,30 €
Leckere Currywurst <small>2,11,9,1</small> mit hausgemachter Soße dazu Pommes frites	8,40 €
Hausgemachte Fleischsülze <small>4,11,15,j,i</small> garniert mit Zwiebeln, Remoulade und Bratkartoffeln	8,70 €
A gscheide Brotzeit <small>11,15,a1,g</small> Hausmacher Leberwurst, geräucherter und gekochter Schicken, hausgemachter Fleischsülze und Weichkäse serviert mit Butter und Brot	10,50 €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig,  
10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,  
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,00 €