Vorspeisen

	Euro
Vorbrot Zweierlei Brotaufstrich, Baguette	5,70
Knoblauchbrot Baguette mit Knoblauch und Zitronenöl aus dem Ofen	5,90
Carpaccio vom Rind Hauchdünne Rindfleischtranchen mariniert mit Basilikum-Pesto, Hesselberg-Käse	12,90
Veganer Vorspeisenteller Probierschälchen mit drei Vorspeisen	8,20
Vorspeisenteller (weltfränkisch) Probierschälchen mit drei Vorspeisen	8,20
Tomaten-Carpaccio (ohne Käse vegan) Marinierte dünne Tomatenscheiben mit Antipasti-Gemüse, Hesselberg-Käse	10,80
Beilagen Salat	5,00

Suppen

Knoblauchrahmsuppe (vegetarisch) Croûtons	5,90
Bouillon Rinderbrühe mit Pfannkuchen-Rouladen	6,50
Tomaten-Basilikum-Suppe (vegan) Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto und Gemüse	6,10

Salate

	Euro
Kraftwerk Blatt- und Gemüsesalate mit gebratenen, marinierten Truthahnstreifen und Champignons	16,80
Vital Blatt- und Gemüsesalate mit gebratenen Garnelenschwänzen in Knoblauch-Zitronen-Öl	19,30
Fitness (vegan) Blattsalate mit veganem Dressing und gebratenem Gemüse	16,80

Vegan

Roter Thai Curry mit Gemüse (scharf) Kokosmilch, Zitronen-Basmati-Reis, Veganer Salat	17,20
„Könntauchfleischsein“ Burger Veganer Patty, Salsa Verde, Pommes Frites	17,20
Spaghetti mit Gemüse-Bolognese Veganer Salat	17,20
Spinatküchle Kartoffel-Gremolata-Püree, Ratatouille	17,20

Wirtshausküche

	Euro
Käsespätzle Schmalzmüllers Käse, Röstzwiebeln, Salat	15,50
Schnitzel "Wiener Art", Pommes frites, Salat	16,50
Schweinebraten Kellerbiersoße, Klöße[2,5], Rotkohl	16,50
Fränkischer Sauerbraten Lebkuchensoße, Klöße[2,5], Rotkohl	18,80
Putensteak Champignons in Rahm, hausgemachte Spätzle, Salat	18,80

Bratwurst

Fränkische Bratwürste Metzgerei Weeger 1 Paar gebratene Bratwürste, Merkendorfer Sauerkraut, Pfannenkartoffeln	13,80
Vogtei-Burger Bratwurstküchle, Bacon, scharfe Zwiebeln, Pommes Frites	17,20

Weltfränkisch

Schnitzel in der Nusskruste Risolée-Kartoffeln, Kräuterschmand, Salat	17,20
Schweinefilet Mit grobem Senf und Rosmarin gefüllt, in Landschinken gehüllt, gebratenes Gemüse, Risolée-Kartoffeln	22,20

Inhaltsstoffe

2 mit Antioxidationsmittel
5 mit Konservierungsmittel

Fisch

	Euro
Catch of the Day Gebratenes Fischfilet im Wechsel, Kartoffel-Gremolata-Püree, Ratatouille	25,50
Spaghetti mit Garnelen In feiner Garnelensoße und Noilly Prat	22,50
"Two Oceans" Dreierlei Fischfilets aus zwei Meeren in Kräuterbutter gebraten, Blattspinat, Risolée-Kartoffeln	23,20

Rinderrücken

Zwiebelrostbraten Röstzwiebeln, hausgemachte Spätzle, Salat	28,40
"Surf & Turf" Rinderrückensteak, Garnelen in Knoblauch-Zitronen-Öl, Kartoffeln und Gemüse "provençale"	30,90
Rumpsteak Zweierlei Buttermischungen, Kräuterschmand, Cajun-Kartoffeln, Salat	29,40
Knoblauchsteak Kartoffel-Gremolata-Püree, gebratenes Gemüse	28,40

Für Verpackungsmaterial erlauben wir uns eine Gebühr von 0,70 Euro pro Verpackung zu berechnen