

## Vorspeisen

|   | Euro  |
|---|-------|
| <b>Vorbrot</b><br>Zweierlei Brotaufstrich, Baguette   | 3,80  |
| <b>Knoblauchbrot</b><br>Baguette mit Knoblauch und Zitronenöl aus dem Ofen  | 4,50  |
| <b>Carpaccio vom Rind</b><br>Hauchdünne Rindfleischtranchen mariniert mit Basilikum-Pesto,<br>Hesselberg-Käse       | 9,80  |
| <b>Garnelenschwänze</b><br>Gebraten in Knoblauch-Zitronen-Öl, Stangenweißbrot                                       | 13,40 |
| <b>Vorspeisenteller</b> (weltfränkisch)<br>Probierschälchen mit drei Vorspeisen                                     | 6,40  |
| <b>Tomaten-Carpaccio (Vegetarisch)</b><br>Marinierte dünne Tomatenscheiben mit Antipasti-Gemüse,<br>Hesselberg-Käse | 8,50  |
| <b>Beilagen Salat</b>   | 3,90  |

## Suppen

|   |      |
|---|------|
| <b>Knoblauchrahmsuppe</b> (vegetarisch)<br>Croûtons                                   | 4,20 |
| <b>Bouillon</b><br>Rinderbrühe mit Pfannkuchenrouladen                                | 5,20 |
| <b>Tomaten-Basilikum-Suppe</b> (vegan)<br>Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto und Gemüse | 4,90 |

## Salate

|  | Euro  |
|--|-------|
| <b>Kraftwerk</b><br>Blatt- und Gemüsesalate mit gebratenen, marinierten Truthahnstreifen und Champignons | 12,80 |
| <b>Vital</b><br>Blatt- und Gemüsesalate mit gebratenen Garnelenschwänzen in Knoblauch-Zitronen-Öl        | 16,80 |
| <b>Fitness (vegan)</b><br>Blattsalate mit veganem Dressing und gebratenem Gemüse                         | 11,40 |
| <b>Feinschmecker</b><br>Blatt- und Gemüsesalate mit pikanten Rinderfiletstreifen                         | 16,80 |

## Vegetarisch

|  |       |
|--|-------|
| <b>Roter Thai Curry mit Gemüse</b> (vegan, scharf)<br>Kokosmilch, Zitronen-Basmati-Reis, Veganer Salat | 13,80 |
| <b>Spaghetti mit Gemüse-Bolognese</b> (vegan)<br>Veganer Salat   | 13,80 |

## Fisch

|  |       |
|--|-------|
| <b>Seenländer Forellenfilets</b><br>Ratatouille, Gnocchi, Basilikum-Pesto  | 17,40 |
| <b>Spaghetti mit Garnelen</b><br>In feiner Garnelensauce und Noilly Prat   | 16,80 |
| <b>"Two Ocean"</b><br>Dreierlei Fischfilets aus zwei Meeren in Kräuterbutter gebraten, Blattspinat, Risolée-Kartoffeln | 17,40 |

## Wirtshausküche

|   | Euro  |
|---|-------|
| <b>Käsespätzle</b><br>Schmalzmüllers Käse, Röstzwiebeln, Salat                  | 9,30  |
| <b>Schnitzel</b><br>"Wiener Art", Pommes frites, Salat                          | 10,40 |
| <b>Schweinebraten</b><br>Kellerbiersoße, Klöße <sup>2,5</sup> , Rotkohl         | 10,40 |
| <b>Fränkischer Sauerbraten</b><br>Lebkuchensoße, Klöße <sup>2,5</sup> , Rotkohl | 13,40 |
| <b>Putensteak</b><br>Champignons in Rahm, hausgemachte Spätzle, Salat           | 13,40 |

## Bratwurst

|  |       |
|--|-------|
| <b>Fränkische Bratwürste</b> <small>Metzgerei Weeger</small><br>1 Paar gebratene Bratwürste,<br>Merkendorfer Sauerkraut, Pfannenkartoffeln | 8,90  |
| <b>Vogtei-Burger</b><br>Bratwurstküchle, Bacon, scharfe Zwiebeln, Pommes Frites  | 10,60 |

## Weltfränkisch

|   |       |
|---|-------|
| <b>Schnitzel in der Nusskruste</b><br>Risolee-Kartoffeln, Kräuterschmand, Salat   | 11,50 |
| <b>Spaghetti mit Rinderfilet</b><br>Tomaten-Basilikum-Soße, pikante Rinderfiletstreifen, Käse                                   | 16,90 |
| <b>Schweinefilet</b><br>Mit grobem Senf und Rosmarin gefüllt, in Landschinken gehüllt, gebratenes<br>Gemüse, Risolee-Kartoffeln | 17,20 |

### Inhaltsstoffe

- 2 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Konservierungsmittel

## Rinderrücken

|  | Euro  |
|--|-------|
| <b>Zwiebelrostbraten</b><br>Röstzwiebeln, hausgemachte Spätzle, Salat  | 18,50 |
| <b>"Surf &amp; Turf"</b><br>Rumpsteak, Garnelen in Knoblauch-Zitronen-Öl, Kartoffeln und Gemüse "provençale" | 19,90 |
| <b>Rumpsteak</b><br>Zweierlei Buttermischungen, Kräuterschmand, Cajun-Kartoffeln, Salat                      | 19,20 |
| <b>Knoblauchsteak</b><br>Gnocchi, gebratenes Gemüse  | 18,50 |

## Brotzeiten

|  |      |
|--|------|
| <b>Schweizer Wurstsalat</b><br>Fleischkäse, Käse, Gurken, Zwiebeln | 8,50 |
|--|------|

# Dessert

|  |       |
|--|-------|
| Der Apfel  | Euro  |
| <b>Dreierlei vom Apfel (vegan)</b><br>Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit | 5,80  |
| <b>Wiener Apfelstrudel</b><br>Vanille-Eis, Sahne   | 5,30  |
| Weltfränkisch-Süß  |       |
| <b>Dessertvariation "Alte Vogtei"</b>  |       |
| Für eine Person  | 9,80  |
| Für zwei Personen auf einer Etage serviert   | 18,90 |
| <b>Eine kleine, Süße Verführung</b>  |       |
| Pralinen-Mousse im Glas  | 3,20  |
| Crème brûlée   | 3,20  |
| Mit Espresso   | 5,00  |
| Affogato (Espresso mit Vanilleeis)   | 3,80  |
| <b>Dänischer Glücksbringer</b>   |       |
| Große Kugel Vanille-Eis, Schokoladensoße, Sahne  | 4,20  |
| <b>Vanille-Eis mit heißen Himbeeren</b>  | 5,60  |
| Eis vom Bauernhof, Familie Höfler  |       |
| <b>Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille, Erdbeersorbet</b>                      |       |
| <b>3 Kugeln gemischtes Eis</b>   | 4,80  |
| <b>1 große Kugel Eis</b>   | 3,20  |