

Vorspeisen

	Euro
Vorbrot Zweierlei Brotaufstrich, Baguette	4,50
Knoblauchbrot Baguette mit Knoblauch und Zitronenöl aus dem Ofen	4,70
Carpaccio vom Rind Hauchdünne Rindfleischtranchen mariniert mit Basilikum-Pesto, Hesselberg-Käse	10,90
Garnelenschwänze Gebraten in Knoblauch-Zitronen-Öl, Stangenweißbrot	14,50
Vorspeisenteller (weltfränkisch) Probierschälchen mit drei Vorspeisen	7,20
Tomaten-Carpaccio (Vegetarisch) Marinierte dünne Tomatenscheiben mit Antipasti-Gemüse, Hesselberg-Käse	8,90
Beilagen Salat	4,20

Suppen

Knoblauchrahmsuppe (vegetarisch) Croûtons	4,50
Bouillon Rinderbrühe mit Pfannkuchenrouladen	5,40
Tomaten-Basilikum-Suppe (vegan) Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto und Gemüse	5,20

Salate

	Euro
Kraftwerk Blatt- und Gemüsesalate mit gebratenen, marinierten Truthahnstreifen und Champignons	13,20
Vital Blatt- und Gemüsesalate mit gebratenen Garnelenschwänzen in Knoblauch-Zitronen-Öl	17,80
Fitness (vegan) Blattsalate mit veganem Dressing und gebratenem Gemüse	12,40

Vegan

Roter Thai Curry mit Gemüse (scharf) Kokosmilch, Zitronen-Basmati-Reis, Veganer Salat	14,20
„Könntauchfleischsein“ Burger Veganer Patty, Salsa Verde, Pommes Frites	12,60
Spaghetti mit Gemüse-Bolognese Veganer Salat	14,20

Fisch

Seenländer Forellenfilets Ratatouille, Gnocchi, Basilikum-Pesto	18,40
Spaghetti mit Garnelen In feiner Garnelensoße und Noilly Prat	17,80
"Two Ocean" Dreierlei Fischfilets aus zwei Meeren in Kräuterbutter gebraten, Blattspinat, Risolée-Kartoffeln	18,40

Wirtshausküche

	Euro
Käsespätzle Schmalzmüllers Käse, Röstzwiebeln, Salat	10,20
Schnitzel "Wiener Art", Pommes frites, Salat	11,40
Schweinebraten Kellerbiersoße, Klöße ^{2,5} , Rotkohl	11,40
Fränkischer Sauerbraten Lebkuchensoße, Klöße ^{2,5} , Rotkohl	14,80
Putensteak Champignons in Rahm, hausgemachte Spätzle, Salat	14,80

Bratwurst

Fränkische Bratwürste Metzgerei Weeger 1 Paar gebratene Bratwürste, Merkendorfer Sauerkraut, Pfannenkartoffeln	9,90
Vogtei-Burger Bratwurstküchle, Bacon, scharfe Zwiebeln, Pommes Frites	12,60

Weltfränkisch

Schnitzel in der Nusskruste Risolée-Kartoffeln, Kräuterschmand, Salat	12,50
Schweinefilet Mit grobem Senf und Rosmarin gefüllt, in Landschinken gehüllt, gebratenes Gemüse, Risolée-Kartoffeln	18,20

Inhaltsstoffe

2 mit Antioxidationsmittel
5 mit Konservierungsmittel

Rinderrücken

	Euro
Zwiebelrostbraten Röstzwiebeln, hausgemachte Spätzle, Salat	20,90
"Surf & Turf" Rinderrückensteak, Garnelen in Knoblauch-Zitronen-Öl, Kartoffeln und Gemüse "provençale"	23,50
Rumpsteak Zweierlei Buttermischungen, Kräuterschmand, Cajun-Kartoffeln, Salat	21,90
Knoblauchsteak Gnocchi, gebratenes Gemüse	20,90

Dessert

	Euro
Der Apfel	
Dreierlei vom Apfel (vegan) Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	5,80
Wiener Apfelstrudel	
Vanille-Eis, Sahne	5,40
Weltfränkisch-Süß	
Dessertvariation "Alte Vogtei"	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etage serviert	18,90
Eine kleine, Süße Verführung	
Pralinen-Mousse im Glas	3,30
Crème brûlée	3,30
Mit Espresso	5,40
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	4,10
Dänischer Glücksbringer	
Große Kugel Vanille-Eis, Schokoladensoße, Sahne	4,40
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	5,60
„Frühlingserwachen“	
Vanille-Panna cotta, Rhabarber-Confit, Erdbeer-Sorbet	6,80
Eis & Sorbet aus Frankreich und Italien	
Erdbeer-Sorbet, Walnuss-Eis, Yuzu-Sorbet (Wilde Mandarine), Schokoladen-Eis (mit dunkler Valrhona-Schokolade)	
Eis & Sorbet aus der Vogtei	
Weißes-Kaffee-Eis, Gewürz-Apfel-Sorbet, Kürbis-Eis, Karamell-Eis	
3 Kugeln gemischtes Eis	5,10
1 große Kugel Eis	3,40