

- MENÜ: € 19,50
- Champignoncremesuppe
 - Pfefferrahmbraten mit Klößen und Salat
 - Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße



Sonntag, 19.06.2026

Mittagskarte

Champignoncremesuppe	€ 4,80
Schweineschäufele mit Klößen und Sauerkraut	€ 14,70
Gänsebrust mit Klößen und Blaukraut	€ 18,80
Pfefferrahmbraten mit Klößen und Salat	€ 13,30
Wildschweinbraten aus heimischen Wäldern mit Klößen und Blaukraut	€ 18,40
Sauerbraten mit Klößen und Salat	€ 14,30
Kalbsrahmbraten mit Klößen und Möhrchen	€ 15,80
Schweinelende in Wildkräutersoße mit Klößen und Salat	€ 15,40
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	€ 13,50
Käpt'n Frack Fischstäbchen mit Kringelpommes	€ 7,20
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Salat	€ 8,80
Rumpsteak 180g mit grünem Pfeffer & Pfeffersoße dazu Kartoffelwedges und Salat	€ 25,00
Zander gebraten auf Kräuterrahmsoße dazu Rösti und Salat	€ 19,90
Hausgemachte Chicken Crossies mit Pommes frites	€ 8,30
½ Hähnchen mit Pommes frites und Salat	€ 13,30
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse mit Pfeffersoße garniert, Pommes frites und Salat	€ 16,60
Bunter Salat (hausgemachte Rohkostsalate, Blattsalate) mit gebackenen Mozzarellasticks dazu Joghurtdressing	€ 13,30

Saisonale Empfehlung (weitere siehe Getränke & Dessertkarte)

Kleiner Eiskaffee oder Eisschokolade (1 Kugel Eis)	5,00€
Erdbeersecco/ Weinbergpfirsichsecco 0,1l	3,00 €
Hausgemachte Limonaden (Ananas-Kokos, Mango-Rosmarin, Maracuja-Minze, Himbeer Hibiskus)	3,90€
Kugel Eis-Mango Espresso-Krokant	1,40€

Semmelklöße sind auch erhältlich Beilagenänderungen 0,50 € Verpackung 0,50 €

Unsere Braten sind hausgemacht und nach fränkischer Art zubereitet.