

*Allergikerhinweis: Falls Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden,
wenden Sie sich bitte an den Service.*

Suppen

Bayerische Leberknödelsuppe ^{A1} 4,30 €

Maultäschchensuppe ^{A1} 4,30 €

Spezialität des Hauses

*Geschnetzeltes Kalbsherz
mit geröstetem Speck und Zwiebeln, verfeinert mit Weinbrand und Madeira,
dazu Bratkartoffeln und Salatteller ^{A1} 15,00 €*

Vom Schwein

*Hausgemachte „Würzburger Blausudszulz“
mit Bratkartoffeln ^{A3} 9,90 €*

♀ Aufgemerkt: Eine feine Sülze aus magerem Schweinefleisch, der Schweineschulter.

*Sauerrahmschnitzel nach Art „Agnes Schnabel“
mit breiten Nudeln und Salatteller ^{A1} 14,90 €*

*Schweinerückensteak mit Kräuterbutter ^(Kräuterbutter beinhaltet Sellerie)
dazu Pommes frites 15,50 €*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“
dazu Pommes frites ^{A2} 12,50 €*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit gemischtem Salatteller ^{A1} 13,90 €*

*♀ Aufgemerkt: Dieser Klassiker wird für Sie dünn platiert und frisch
in der Pfanne herausgebacken! Ein echter Genuss!*

Fisch

Gebackenes Seelachsfilet
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensoße^{4 A8} 10,00 €

Eine ganze Forelle (fast grätenfrei) im Blausud gegart
mit Sahnemeerrettich^{3,4}, zerlassener Butter und Kartoffeln^{A8} 15,90 €

Vegetarisch

Käsespatzen mit abgeschmelzten Zwiebeln^{A1} 9,50 €

Gebratene Klöße mit buntem Gemüse
und Ei dazu ein Beilagensalat^{1 A1} 8,50 €

Breite Nudeln mit Rahmchampignons^{A1} 7,50 €

Nudeln in Silvanersoße und buntem Gemüse^{A1} 8,50 €

Rösti mit Rahmgemüse überbacken^{A1} 9,50 €

Salate

Gemischter Salatteller mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{A1} 5,00 €

Große bunte Salatplatte mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{A1} 8,00 €

♀ Aufgemerkt: Wussten Sie, dass unser Kartoffelsalat täglich frisch und völlig ohne Mayonnaise oder Speck zubereitet wird? Dieser Salat ist bei uns eine echte Delikatesse!

mit gebackenen Käsespezialitäten^{A1} 11,90 €

mit Kartoffeltaschen (gefüllt mit Frischkäse)^{A1} 11,50 €

Käse

<i>„Angemachter“, oder „Gerupfter“ Camembert/ Brie angemacht mit Butter und Paprika, Zwiebeln separat mit zwei Scheiben Bauernbrot ^{A7}</i>	<i>Portion</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toastbrot und Butter ^{A7}</i>	<i>Portion</i>	<i>7,90 €</i>

Wurstspezialitäten

<i>Paar mittelgrobe fränkische Bratwürste⁶ mit Soße und Bauernbrot ^{A1}</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Paar mittelgrobe fränkische Bratwürste⁶ auf Sauerkraut mit Soße und Bauernbrot ^{A1}</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Paar mittelgrobe fränkische Bratwürste⁶ mit Soße und gemischtem Salatteller ^{A1}</i>	<i>9,90 €</i>
<i>„Blaue Zipfel“ Paar mittelgrobe fränkische Bratwürste⁶ im hausgemachtem Blausud dazu Bauernbrot ^{A1} (süßsaurer Essigsud mit Zwiebeln und Wurzelwerk)</i>	<i>9,50 €</i>
<i>„Bauernseufzer“ Geräucherte Bratwürste⁶ mit Kartoffelsalat und Meerrettich ^{A1}</i>	<i>8,90 €</i>

Dessert

<i>Warmer Apfelstrudel mit Sahne ^{A5}</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Vier Apfelkühli mit Zimt - Zucker und Sahne ^{A5}</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Tartuffo Eis mit Sahne (Schokoladeneis mit Vanilleeiskern)^{A2}</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Weißes Tartuffoeis mit Baiserflocken^{A2}</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Sahne^{A3}</i>	<i>6,50 €</i>

Beilagen

Kleiner Beilagensalat ^{A1}		4,00 €
Portion hausgemachter Kartoffelsalat ^{A1}		4,50 €
Salzkartoffeln, Pommes frites Spatzen ^{A2} , Nudeln ^{A2} , Gemüse, Kartoffelkloß ¹ , Sauerkraut ^{A1}	je	4,00 €
Bratkartoffeln		4,50 €
Remouladensoße ⁴ , , Tafelmeerrettich ^{3,4} , Sahnemeerrettich ^{3,4} Allergenkennzeichnung: Sellerie, evtl. Schalenfrüchte, Spuren: Eier, Milch, Soja, Senf	je	1,00 €
Gewürzgurke ¹ , Preiselbeeren ^{A1}	je	1,00 €
frische Butter Allergenkennzeichnung: Milcherzeugnisse		0,50 €
Kräuterbutter, zerlassene Butter Allergenkennzeichnung: Milcherzeugnisse	je	1,00 €
Scheibe Brot Allergenkennzeichnung: Glutenhaltiges Getreide, kann Spuren von Nüssen enthalten		0,30 €

Bei Beilagenumbestellung als Hauptgericht 0,50 € Aufpreis

Wir produzieren jedes Gericht auf Ihre Bestellung frisch, deshalb kann es sein, dass eine Wartezeit von 20 Minuten entsteht.
Auch versuchen wir Ihr Essen tischweise zu servieren.
Wir danken für Ihr Verständnis

Verehrte Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis, dass Hunde aus hygienischen Gründen weder auf die Bank gelassen, noch im Lokal gefüttert werden dürfen.

1= mit Konservierungsstoff 2= geschwefelt 3= mit Antioxidationsmittel 4=mit Süßungsmittel 6= mit Phosphat

Allergenkennzeichnung:

A1: Glutenhaltiges Getreide, Sellerie, evtl. Schalenfrüchte, Spuren: Eier, Milch, Soja, Senf

A2: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, evtl. Schalenfrüchte,

A3: Glutenhaltiges Getreide, Sellerie, evtl. Schalenfrüchte, Spuren: Eier, Milch, Soja, Senf, Senfsamen,

A4: Milch,, evtl. Schalenfrüchte, Spuren: Eier, Soja, Senf, Sellerie

A5: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Sellerie, Schalenfrüchte, Milch, Soja

A6: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Sellerie, Milch, evtl. Schalenfrüchte,

A7: Glutenhaltiges Getreide, evtl. Schalenfrüchte, Milch

A8: Allergenkennzeichnung: Fisch, Glutenhaltiges Getreide, Eier, Sellerie, Schalenfrüchte, Milch, Soja

Alle Preise Inklusiv-Preise