



**Unsere Suppen – serviert in Löwenkopfterrinen**

<b>Herzhafte Pfannkuchensuppe</b> mit feinen Gemüsestreifen	€ 5,20
<b>Leberknödelsuppe</b> mit Lauchzwiebeln	€ 6,50
<b>Fränkische Hochzeitssuppe</b> <i>mit Leberspätzle, Maultasche, Flädle und Backerbsen</i>	€ 6,50
<b>Nürnberger Metzelsuppe</b> <i>von fränkischer Wurst mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln</i>	€ 5,20

**Fränkische Schnäbberli**

	<b>Portionsgröße:</b>	<b>klein</b>	<b>normal</b>
<b>„Saures Zeug“</b> [Kalbslüngerl] mit Semmelkloß			€ 10,80
<b>Kitzinger Krautroulade</b> <i>mit Grillspeck und Kartoffelstampf mit Zwiebelschmelze</i>			€ 13,50
<b>Hausgemachter Linseneintopf</b> <i>mit Spatzen und Bauernseufzer [geräucherte Bratwurst]</i>			€ 12,80
<b>„SCHNICKERLE“</b> [Kutteln] - wie der Chef sie mag! <i>mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch, dazu Salzkartoffeln</i>			€ 12,80
<b>2 Stück Leberknödel auf Sauerkraut</b> <i>mit Specksauce und Kartoffelpüree</i>			€ 13,50
<b>2 Stück Original Fränkische Bratwürste vom Rost</b> <i>mit Weinsauerkraut oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>		€ 10,35	€ 13,80
dazu auf Wunsch: Portion frisch geriebener Meerrettich			€ 1,50

<b>"Blaue Zipfel"</b> <i>2 Stück Original Fränkische Bratwürste im Weinsud mit Zwiebeln, Karotten und Lauch, dazu Bauernbrot</i>	€ 14,80
---	---------

<b>Frische Blut- und Leberwurst</b> <i>auf Sauerkraut mit Kartoffelbrei</i>	€ 14,50	
<b>„Ansbacher Blutwurstg'röstl“</b> mit feiner Leberwurst, <i>gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut</i>	€ 14,50	
<b>Altfränkisches Räuberpfanderl</b> [2 St. hausgemachte Fleischküchle] <i>in Schwammerlrahm mit Speckwürfeln, Kräutern und Kässpätzen</i>	€ 10,35	€ 13,80
<b>Linsengemüse</b> mit 2 Stück Kartoffelpuffer <i>und Bauernseufzer [geräucherte Bratwürste]</i>	€ 13,80	
<b>Warmgeräuchertes Ripple</b> <i>auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln</i>	€ 15,50	



**Ins Netz gegangen**

	Portionsgröße:	klein	normal
<b>Fränkisches Karpfenfilet gebacken</b> <i>mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Meerrettichsahne</i>			€ 19,50
<b>Ganze Forelle – ohne Mittelgräte - „Müllerin Art“</b> <i>in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Marktsalaten</i>			€ 19,80
<b>Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten</b> <i>mit Walnuss-Blattspinat und Schwenkkartoffeln</i>		€ 15,60	€ 20,80
<b>Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten</b> <i>mit Kräuterkartoffeln und Salatteller</i>		€ 16,90	€ 22,50

**Vegetarisch & Vegan**

	Portionsgröße:	klein	normal
<b>Hausgemachte Gemüselasagne</b> <i>mit Tomatenragout und Reibkäse überbacken</i>			€ 11,50
<b>Fingernudeln in Kräuterbutter gebraten</b> <i>auf Weinsauerkraut</i>		€ 8,85	€ 11,80
<b>Seefelder Spinatrahmspatzen</b> <i>mit Blattspinat und Champignons, mit Emmentaler Käse überbacken</i>		€ 10,15	€ 13,50
<b>Knusprige Kartoffeltaschen</b> <i>mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat</i>		€ 10,15	€ 13,50
<b>Gefüllte Gemüse-Maultaschen abgebräunt</b> <i>mit Kartoffel-Rukolasalat</i>		€ 11,10	€ 14,80
<b>„Kartoffelrösti Veitshöchheim“</b> – 3 Stück Kartoffel-Kürbis-Rösti <i>mit Broccoli, Rahmchampignons und Käse überbacken</i>			€ 15,50
<b>„Sommerhauser Weinnudeln“</b> - breite Bandnudeln <i>mit frischen Steinpilzchampignons, Lauchzwiebeln und sonnengetrockneten Tomaten</i>			€ 14,80
*****			
<b>Abgeröstete Klöß</b> – <u>auch vegan möglich</u> <i>mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuter-Rührei</i>			€ 12,80
<b>„Fränkische Gärtnerin“</b> - Gemüseeintopf <i>mit viel frischem Gemüse, Kartoffeln und Basilikum-Pesto - <u>vegan</u></i>			€ 13,80
<b>„Salat Forestière“</b> mit gebratenen Austernpilzen, Zwiebeln und Croûtons <i>- Dressing nach Wahl – dazu zweierlei Baguette – <u>vegan</u></i>			€ 15,80
<b>Kichererbsenpfanne mit Minze und geröstetem Quinoa</b> <i>–leichte Schärfe- dazu Basmatireis - <u>vegan</u></i>		€ 12,20	€ 15,80
dazu auf Wunsch: <b>Joghurt-Dip</b>			€ 1,00



### Fränkische Klassiker

	Portionsgröße:	klein	normal
<b>Knöchle [Surhaxe]</b> <i>mit Sauerkraut und Kartoffelbrei</i>			€ 16,80
<b>Original SCHWEINSSCHÄUFELE vom Strohschwein aus'm Rohr</b> <i>in Dunkelbiersauce mit 2 kleinen Kartoffelklößen und Bröselbutter, dazu Speckkrautsalat</i>			€ 17,90
<b>Winzerpfanne "Juliuspital" - 3 zarte Schweinefilets vom Grill</b> <i>mit Kräuterchampignons, Weintrauben und gerösteten Speckwürfeln, dazu Eierspatzen und Salat</i>		€ 15,40	€ 20,50
*****			
<b>2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten</b> <i>mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten</i>		€ 15,40	€ 21,80
Dazu auf Wunsch: <b>Portion Wildpreiselbeeren</b>			€ 1,50
<b>Würzburger Krautschnitzel – paniertes Schnitzel</b> <i>auf Sauerkraut, mit Grillspeck und Käse überbacken, dazu Farmerkartoffeln</i>			€ 21,80
*****			
<b>Ochsenbraten vom bayrischen Weideochsen</b> <i>mit Rahmschwammerl, Semmelkloß und Blaukraut</i>		€ 13,90	€ 18,50
<b>Mainfränkisches Hochzeitsessen</b> <i>gesottenes Ochsenfleisch mit breiten Bandnudeln, frischer Krensauce und Preiselbeeren</i>		€ 14,85	€ 19,80
<b>Zwiebelrostbraten von der Angus-Hüfte</b> <i>mit gedämpften Zwiebeln und Käsespätzle im Pfanderl</i>			€ 21,50
<b>Zartes Ochsenfilet vom Grill mit gestoßenem Pfeffer, Grilltomate</b> <i>und Kräuterbutter, dazu knusprige Farmerkartoffeln und Salatteller</i>			€ 29,80
*****			
<b>Fränkische Bauernmastente frisch aus dem Rohr</b> <i>mit Apfelblaukraut und Kartoffelklöße mit Bröselbutter</i>		¼ Ente	€ 18,50
		½ Ente	€ 26,50
<b>Hirschkalbsbraten aus der Keule in Wacholderrahm</b> <i>mit glacierten Maronen, gebratenen Serviettenklößen, Apfelblaukraut und Preiselbeerbirne</i>			€ 23,80
<b>Mespelbrunner Hasenkeule</b> in Wacholderrahmsauce <i>mit Haselnußspätzle und Apfelblaukraut</i>			€ 19,50
<b>„Duett vom Lamm“</b> <i>Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln</i>			€ 23,50



**Darf's noch was Süßes sein?**

<b>Original Kartäuser-Klöße</b> <i>in Zimtzucker auf Vanillesauce</i>	€ 8,20
<b>Frischer Quarkstrudel mit Rosinen</b> <i>auf Vanille-Sauce</i>	€ 7,80
<b>Ofenwarmer Apfelstrudel</b> <i>mit Vanillerahmeis und Sahne</i>	€ 8,50
<b>3 Stück Apfelküchle in Zimtzucker</b> <i>mit Walnuss-Eis und Sahne</i>	€ 8,80
<hr/>	
<b>„Fränkisches Zwetschgenmännle“</b> <i>Pfannkuchen gefüllt mit Zwetschgensahne, mit Zwetschgenwasser mariniert</i>	€ 8,80
<b>Hausgemachte luftige Silvaner-Weincreme</b> <i>im Weckglas mit Sauerkirschragout und Sahne</i>	€ 9,50
<hr/>	
<b>Duo von Blaubeer- und Aprikosenpfannkuchen</b> <i>mit Zitroneneis und Schlagrahm</i>	€ 8,80
<b>Nußknacker Eisbecher</b> <i>je 1 Kugel Vanille- Walnuß-, Schokoeis mit Schokosauce, Nüssen und Sahne</i>	€ 7,20

*Täglich hausgemachte Kuchen – unser Servicepersonal informiert Sie gerne!*

**Fränkische Vesper**

*Zu jeder Vesper servieren wir je 1 Scheibe Bauernbrot wenn nicht anders angegeben.  
Zusätzliche Scheibe Bauernbrot € 0,60 | Port. Baguette hell und dunkel € 1,00 | Breze € 1,50*

<b>Duett von G'rupftem und Apfel-Griebenschmalz</b> <i>im kleinen Weckglas mit Körndlbaguette</i>	€ 8,90
<b>Würziger Romadur</b> <i>in Essig und Öl mariniert mit Zwiebeln und Radieschen</i>	€ 8,20
<b>"Grupfter" [O'batzter]</b> <i>im Weckglas mit Zwiebeln, Butter und Gewürzen angemachter Camembert</i>	€ 10,50
<b>Mainfränkischer Wurstsalat</b> <i>mit Stadt- und Blutwurst, Käsestreifen, Gurken, Zwiebeln</i>	€ 11,50
<b>Portion Bauernseufzer</b> <i>[geräucherte Bratwürste] kalt mit Essiggurke und Meerrettich</i>	€ 9,80
<b>Ripple kalt mit Kümmerles</b> <i>[Gurken], Zwiebeln und Kren</i>	€ 12,50
<b>Klassischer Flammkuchen</b> – <i>frisch aus dem Backofen – mit Speckwürfeln und Zwiebeln</i>	€ 12,80