

# TRADITIONELLE FRANKENWOCHEN 2023

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag – Montag | 11:00 Uhr – 22:00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr

Dienstag-Mittwoch Ruhetag | an Feiertagen geöffnet

Samstag, 25. November 2023 ab 18:00 Uhr

mit den „HEUBERG BOARISCHEN“



### UNSERE SUPPEN SERVIERT IN LÖWENKOPFTERRINEN

**Leberknödelsuppe** mit Lauchzwiebeln € 7,50

**Hausgemachte Kürbissuppe** mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen € 7,80

**Volkacher Weinsüppchen** mit Zimtbröckeli € 7,80

**Nürnberger Metzelsuppe**  
von fränkischer Wurst mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln € 6,20

### FRÄNKISCHE SCHNÄBBERLI

Portionsgröße: klein normal

**Kalbslüngerl – „Saures Zeug“** mit Semmelkloß € 11,05 € 13,80

**Linsengemüse mit 2 Stück Kartoffelpuffer**  
und Bauernseufzer [geräucherte Bratwürste] € 14,80

**Deftiger Linseneintopf**  
mit Spatzen und Bauernseufzer [geräucherte Bratwurst] € 15,50

**Altfränkisches Räuberpfanderl** [2 St. hausgemachte Fleischküchle]  
in Schwammerlrahm mit Speckwürfeln, Kräutern und Kässpätzen € 12,65 € 15,80

**Kitzinger Krautroulade**  
mit Grillspeck und Kartoffelstampf mit Zwiebelschmelze € 16,50

**2 Stück Leberknödel auf Sauerkraut**  
mit Specksauce und Kartoffelpüree € 16,80

#### Aus der Metzgerei Bausewein aus Prichsenstadt

**1 Paar Original Fränkische Bratwürste vom Rost**  
mit Weinsauerkraut oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 13,45 € 16,80

Dazu auf Wunsch: **Portion frisch geriebener Meerrettich** € 2,00

**„Blaue Zipfel“**  
1 Paar Original Fränkische Bratwürste im Weinsud  
mit Zwiebeln, Karotten und Lauch, dazu Bauernbrot € 17,50

**„Ansbacher Blutwurstg'rösti“** mit feiner Leberwurst  
gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut € 17,50

**Fränkischer Rot- und Weißgelegter [Pressack]**  
mit Zwiebeln und Gurken - natur oder sauer - € 13,50

**Großer Salat mit geräucherter Putenbrust und fränkischem Kernöl**  
Dressing nach Wahl € 16,50

Dazu auf Wunsch: **Portion Baguette hell & dunkel** € 2,00

### FRÄNKISCHE KLASSIKER

Portionsgröße: klein normal

**Surhaxe – „Knöchle“**  
mit Weinsauerkraut und Kartoffelbrei € 19,50

**Ochsenbraten vom bayrischen Weideochsen**  
mit Rahmschwammerl, Semmelkloß und Blaukraut € 15,60 € 19,50

**Mainfränkisches Hochzeitsessen**  
gesottenes Ochsenfleisch in frischer Krensauce mit breiten Bandnudeln € 19,80  
Dazu auf Wunsch: **Portion Wildpreiselbeeren** € 2,00

**Original SCHWEINSSCHÄUFELE vom Strohschwein aus'm Rohr**  
mit 2 kleinen Kartoffelklößen und Bröselbutter, dazu Speckkrautsalat € 21,80

**Fränkische Bauernmastente frisch aus dem Rohr** ¼ Ente € 23,50  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelklöße mit Bröselbutter ½ Ente € 32,80

**Zwiebelrostbraten von der Angus-Hüfte**  
mit gedämpften Zwiebeln und Käsespätzle im Pfanderl € 23,50

**Winzerpfanne „Juliuspital“** – 3 zarte Schweinefilets vom Grill  
mit Kräuterchampignons, Weintrauben und gerösteten Speckwürfeln,  
dazu Eierspatzen und Salat € 19,05 € 23,80

**2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb** in Butter gebraten  
mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten € 20,40 € 25,50

### LAMM- & WILDGERICHTE

**Lammhaxe in Schwarzrieslingsauce**  
mit Paprika-Zucchini-Gemüse und gebratenen Fingernudeln € 23,50

**Mespebrunner Hasenkeule** in Nußrahmsauce  
mit Eierspätzle und Apfelblaukraut € 24,50

**Hirschkalbsbraten aus der Keule in Wacholderrahm**  
mit glacierten Maronen, gebratenen Serviettenklößen und Apfelblaukraut € 26,50

Dazu auf Wunsch: **Portion Wildpreiselbeeren** € 2,00

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu erheben

Beachten Sie auch unsere Tagestafeln!

Mehr Auswahl an Köstlichkeiten finden Sie auf der Rückseite →

# TRADITIONELLE FRANKENWOCHEN 2023

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag – Montag | 11:00 Uhr – 22:00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr

Dienstag-Mittwoch Ruhetag | an Feiertagen geöffnet

Samstag, 25. November 2023 ab 18:00 Uhr

mit den „HEUBERG BOARISCHEN“



### INS NETZ GEGANGEN

Portionsgröße: klein normal

**Ganze Forelle – ohne Mittelgräte – „Müllerin Art“**  
in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Marktsalaten € 22,50

**Fränkisches Karpfenfilet gebacken**  
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Meerrettichsahne € 22,80

**Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten**  
mit Walnuss-Blattspinat und Schwenkkartoffeln € 19,05 € 23,80

**Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten**  
mit Kräuterkartoffeln und Salatteller € 19,85 € 24,80

### VEGETARISCH & VEGAN

Portionsgröße: klein normal

**Fingernudeln in Kräuterbutter gebraten**  
auf Weinsauerkraut € 14,80

**Hausgemachte Gemüselasagne**  
mit Tomatenragout und Reibkäse überbacken € 14,80

**Knusprige Kartoffeltaschen**  
mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat € 11,85 € 14,80

**Abgeröstete Klöß – auch vegan möglich**  
mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuter-Rührei € 15,50

**Seefelder Spinatrahmspatzen**  
mit Blattspinat und Champignons, mit Emmentaler Käse überbacken € 12,65 € 15,80

**Gefüllte Gemüse-Maultaschen abgebräunt**  
mit Kartoffel-Rukolasalat € 12,75 € 15,90

**„Fränkische Gärtnerin“ – Gemüse Eintopf**  
mit viel frischem Gemüse, Kartoffeln und Basilikum-Pesto - **vegan** € 16,50

**„Sommerhauser Silvaner-Weinnudeln“ – breite Bandnudeln**  
mit frischen Steinpilzchampignons, Lauchzwiebeln und sonnengetrockneten Tomaten € 17,50

Dazu auf Wunsch: **Portion frisch gehobelter Parmesan** € 2,50

**Kichererbsenpfanne mit Minze und geröstetem Quinoa**  
- leichte Schärfe- dazu Basmatireis - **vegan** € 14,25 € 17,80

Marktfrischer kleiner Beilagensalat € 6,50

Marktfrischer großer Salat in der Salatbowl € 10,80

Großer Salat mit Kichererbsen, Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven  
Dressing nach Wahl - **vegan möglich** € 18,50

Dazu auf Wunsch: **Portion Baguette hell & dunkel** € 2,00

Mehr Auswahl an Köstlichkeiten finden Sie auf der Rückseite! →

### VESPER-BROTZEIT

*Brot und Brezen werden extra berechnet:*

Bauernbrot von der Landbäckerei Zobel Scheibe € 1,00  
Baguette hell & dunkel Portion € 2,00  
Ofenfrische Breze Stück € 2,00

**Würziger Romadur – in Essig und Öl mariniert**  
mit Zwiebeln und Radieschen € 9,50

**Trio von G'rupftem und Apfel-Griebenschmalz und Basilikumfrischkäse**  
mit Körndlbaguette € 10,80

**„Grupfter“ [O'batzter] im Weckglas**  
mit Zwiebeln, Butter und Gewürzen angemachter Camembert € 11,50

**Mainfränkischer Wurstsalat**  
mit Stadt- und Blutwurst, Käsestreifen, Gurken, Zwiebeln € 12,80

**Schinkenplatte von rohem, gekochtem und Putenschinken**  
mit Essiggurken, Radieserl, Meerrettich und Butter € 17,50

### DARF'S NOCH WAS SÜSSES SEIN?

**Original Kartäuser-Klöße** in Zimtzucker auf Vanillesauce € 8,50

**Ofenwarmer Apfelstrudel** mit Vanillerahmeis und Sahne € 8,80

**Dampfnudel** mit Vanillesauce € 8,80

**3 Stück Apfelküchle in Zimtzucker**  
mit Walnuss-Eis und Sahne € 9,80

**Hausgemachte luftige Silvaner-Weincreme**  
im Weckglas mit Sauerkirschragout und Sahne € 9,80

**Duo von Blaubeer- und Aprikosenpfannkuchen**  
mit Zitroneneis und Schlagrahm € 9,80

**Duo von Blaubeer- und Aprikosenpfannkuchen**  
mit Zitroneneis und Schlagrahm € 9,80

**Nußknacker Eisbecher**  
je 1 Kugel Vanille- Walnuß-, Schokoeis mit Schokosauce, Nüssen und Sahne € 8,90

**„Schwedenbecher“**  
3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör € 9,90

**Gemischtes Eis**  
3 Kugeln: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Walnuss, Zitrone € 6,60

Für Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Täglich hausgemachte Kuchen  
unser Servicepersonal informiert Sie gerne!