

Suppen

<i>Kraftbrühe mit Einlage</i>		3,70 €
<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</i>	1,	3,70 €
<i>Fränkische Kartoffelsuppe mit Speck und Croutons</i>	8,	3,70 €
<i>Badisches Schneckensüppchen mit Rahm</i>		4,00 €

Vorspeisen

<i>Kräuterchampignons mit Knoblauch- Dip, Weißbrot</i>	1,2,3,	5,50 €
<i>½ Dzt. Weinbergschnecken im Ton- Pfännchen, mit Speck, Zwiebeln und Kräuterbutter gebraten, Hausgebackenes Weißbrot</i>	1,2,3,8,	6,00 €
<i>Milder Ziegenkäse in Serrano- Schinken gegrillt, Quitten- Ingwer- Chutney und Weißbrot</i>	8,	7,00 €
<i>Gambas in Knoblauchöl gebraten, dazu unser Weißbrot</i>		7,50 €

Kalte Gerichte

<i>Schinkenbrett mit zweierlei Schinken, Speck und Mettwurst Brot, Butter und Essiggemüse</i>	8,	8,50 €
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salatbeilage</i>	1,2,3,8,	8,90 €

je nach Saison auch von der Gans oder vom Wild

1. mit Konservierungsstoffen 2. mit Süßungsmittel 3. mit Farbstoff 4. geschwärzt 5. geschwefelt
6. Chininhaltig 7. Coffeinhaltig 8. mit Nitritpökelsalz, Nitrat

Frisch aus dem Garten

<i>Kleiner Salatteller</i>		3,50 €
<i>Großer Salatteller mit :</i>	<i>Käse und Ei</i> 3,	7,90 €
	<i>knuspriger Hähnchenbrust und Früchten</i>	8,50 €
	<i>Schweinefilet</i>	9,00 €
	<i>gebratenen Garnelen</i>	9,50 €
<i>Salat „Nicoise“, mit Thunfisch, Ei und Oliven</i>	4,	9,50 €

Zu allen Salaten reichen wir unser Hausgebackenes Weißbrot und Butter

Kleine Gerichte

<i>Gebäckener Camembert, Preiselbeeren, Weißbrot und Butter</i>		7,50 €
<i>Geflügelbrust mit Preiselbeersahneerrettich, Gemüse und Reis</i>	1,5,	8,90 €
<i>Zwei Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmchampignons und Käse Überbacken, kleiner Salat und Weißbrot</i>	3,	9,30 €
<i>Kleines Rumpsteak mit Zwiebeln, Spiegelei und Salatbeilage, Weißbrot</i>		10,50 €

Schnitzel vom Schwein

<i>Schnitzel „Wiener Art“, dazu Pommes frites und kleiner Salatteller</i>		11,00 €
<i>Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahm, Butterspätzle und Salat</i>		11,50 €
<i>Schnitzelvariationen, drei kleine Schnitzel auf Bratkartoffeln, mit drei verschiedenen Saucen und Broccoli</i>	1,8,	13,70 €

Steaks vom Schwein

<i>Schweinerückensteak mit Hausbutter, Pommes frites und Salatteller</i> 1,2	11,50 €
<i>Schweinerückensteak mit Senf- Zwiebelkruste, Speckbohnen und Bratkartoffeln</i> 1,5,8,	12,50 €

Unsere Hausspezialität:

<i>Holzfüllerplatte bestehend aus: Rindermedaillon, Schweinerückensteak, Kasseler und Bauchspeck vom Grill, gemischter Salat, Knoblauchcreme und Kräuterbaguette</i> 1,2,3,8,	14,00 €
---	---------

Filet vom Schwein

<i>Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit frischen Champignons, Butterspätzle und Salat</i>	12,50 €
<i>Schweinefilet „Wallenstein“, mit Preiselbeersahneerrettich und Käse überbacken, dazu Kartoffelnocken und Salat</i> 1,2,	13,50 €
<i>Schweinefilet „Batamog“, drei Medaillons vom Schwein auf Curryreis, mit Palmenmark belegt und Sambalcreme überbacken, kleiner Salatteller</i> 1,	14,00 €
<i>Schweinefilet „Schweizer Art“, mit Champignons in Rahm und Käse überbacken, dazu Butterspätzle und Salat</i> 3,	14,00 €

Steaks vom Rind

<i>Rumpsteak mit Hausbutter, Speckbohnen und gebratenen Kartoffeln</i>	<i>1,2,8,</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten, dazu Butterspätzle und gemischter Salat</i>		<i>17,80 €</i>
<i>Rumpsteak mit Champignonrahm, Kartoffelnocken und Salat</i>		<i>17,80 €</i>

Fischer`s Fritze fischt...

Fisch bieten wir Ihnen Fangfrisch vom Markt.

Sehen Sie bitte an unsere Tafel oder fragen Sie unser Servicepersonal

Vegetarisches

<i>Semmelknödel mit Rahmschwammerl und Salat</i>		<i>7,80 €</i>
<i>Gemüseomelette mit Champignons in Rahm</i>		<i>8,50 €</i>
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln, gemischter Salat</i>		<i>8,50 €</i>
<i>Mediterrane Gemüsepfanne von frischem Marktgemüse</i>		<i>8,50 €</i>

Für Kinder alle Gerichte auch kleiner möglich!

Dessert

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>3,</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen</i>	<i>3,</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Hausgemachtes Parfait oder Eis nach Saison</i>		<i>4,50 €</i>

Biere vom Fass

<i>Kesselring- Pils</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Kesselring- Pils</i>	<i>0,5l im Steinkrug</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Einbecker Brauherren Pils</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Einbecker Brauherren Pils</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Urfränkisches Landbier dunkel</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Urfränkisches Landbier dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Kesselring Schlemmer- Weißbier</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Kesselring Schlemmer- Weißbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40 €</i>

Flaschenbiere

<i>Einbecker Alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Münchner Kindl Kristall</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Münchner Kindl Dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40 €</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> 1,2,4	<i>0,2l</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Fanta</i> 1,4	<i>0,2l</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Sprite</i> 1,4	<i>0,2l</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Cola- light</i> 1,2,4,5	<i>0,2l</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Mineralwasser Blankenburger Gourmet</i>	<i>0,25l</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Pyrmonter Gourmet</i>	<i>0,75l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Schweppes Bitter- Lemon</i> 3, 4,6,	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Schweppes Ginger- Ale</i> 1,6,	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Vita- Malz</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,20 €</i>

Creydt Säfte

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Sauerkirsch- Nektar</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Süßungsmittel, 6 Zitronensäure, 7 Ascorbinsäure,

Warme Getränke

Tasse Kaffee 2,	1,80 €
Esspresso 2,	1,70 €
Heisse Schokolade	2,20 €
Glass schwarzer Tee 2,	1,60 €
Glass Früchtetee	1,60 €
Glass Pfefferminztee	1,60 €
Glass Kamillentee	1,60 €
Grog	3,00 €

Spirituosen 2 cl

Bommerlunder	38 % vol.	2,00 €
Ouzo	37,5% vol.	2,00 €
Sambuca	40 % vol.	2,20 €
Jägermeister	35% vol.	2,20 €
Fürst Bismark	38% vol.	2,20 €
Fernet Branca oder Menta	40% vol.	2,20 €
Ramazotti	30% vol.	2,40 €
Wodka Moskovskaya	40% vol.	2,00 €
Malteser	40% vol.	2,20 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	42% vol.	2,40 €
Linie	41,5% vol.	2,60 €
Osborne	36,00% vol.	2,60 €

Fränkische Schnapsspezialitäten 2 cl

Obstler von Birne und Apfel	41% vol.	2,00 €
Glück's Sauerkirschlikör	25% vol.	2,00 €
Trester	42% vol.	2,00 €
Weinhefebrand	42% vol.	2,00 €
Fränkischer Bierschnaps	40% vol.	2,20 €