

# Mittagskarte

Sonn- und Feiertags 11.30 – 13.45 Uhr

## Fränkische Leberklößchensuppe

## Gänsebrust

in Beifußsauce mit Wirsing und Kloß

## Rehbraten aus heimischem Jagdrevier

in Wacholderrahmsauce mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kloß

## Fränkischer Sauerbraten

in sämiger Lebkuchensauce mit Blaukraut und Kloß

## Rinderrahmbraten

mit Blaukraut und Kloß

## Rindsroulade

mit Blaukraut und Kloß

## Schäufelra

mit Wirsing und Kloß

## Schweinelendchen in Pfefferrahmsöße

mit Pommes frites u. gem. Salat

## Cordon bleu <sup>(1)</sup> (vom Schwein)

mit Kartoffelsalat oder mit Pommes frites und gem. Salat

## Pfefferhaxe (Spezialität des Hauses)

mit Kloß und gem. Salat

## Schnitzel nach „Wiener Art“

mit Kartoffelsalat oder mit Pommes frites und gem. Salat

## Frische Forelle, gebacken

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gem. Salat

## 1/2 Karpfen, gebacken (von September bis April)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gem. Salat

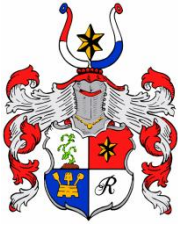
## Bunter Salatteller mit Schinken, Käse u. Ei

### Dessert:

**Eierbergbecher** (Walnuss- u. Vanilleeis, Eierlikör, Sahne)

**Schokobecher** (Schoko- u. Vanilleeis, Schokosauce, Sahne)

**Amarenabecher** (Vanilleeis, Amarenakirschen, Sahne)



# Abendkarte

Dienstag – Samstag 17 – 21.00 Uhr,  
Sonn- und Feiertags 16.30 – 20.30 Uhr

Vorspeise:

**Fränkische Leberklößchensuppe**

unsere Fischgerichte:

**Frische Forelle, gebacken**

mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem Kartoffelsalat und gem. Salat

**1/2 Karpfen, gebacken (Von September bis April)**

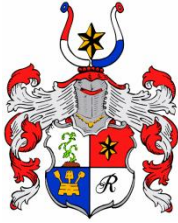
mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem Kartoffelsalat und gem. Salat

**Forelle, frisch geräuchert**

mit Sahnemeerrettich, Brot u. Butter

**Marinierter Hering, hausgemacht**

in Apfel-Gurke-Sahnesauce und Pellkartoffeln



# Abendkarte

Dienstag – Samstag 17 – 21.00 Uhr,  
Sonn- und Feiertags 16.30 – 20.30 Uhr

aus Pfanne und Fritteuse :

## Schweinelendchen

in Pfefferrahmsoße oder mit Kräuterbutter  
mit Pommes frites u. gem. Salat

## Cordon Bleu <sup>(1)</sup> (vom Schwein)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gem. Salat

## Pfefferhaxe (Spezialität des Hauses)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gem. Salat

## Schweizer Schnitzel

Schweineschnitzel mit Schinken <sup>(1)</sup>, Tomate und Käse  
überbacken

mit Pommes frites u. gem. Salat

## Schnitzel nach „Wiener Art“

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gem. Salat

## 1/2 Hähnchen

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gem. Salat

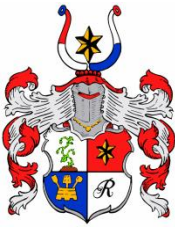
kleine Gerichte:

## Strammer Max (Schinkenbrot <sup>(1)</sup> mit Spiegelei)

## Currywurst <sup>(1)(2)</sup>

mit Pommes frites

## Bunter Salatteller mit Schinken <sup>(1)</sup>, Käse u. Ei



# Brotzeitkarte

## **Hausmacher-Brotzeit** <sup>(1)</sup>

(gemischte, fränkische Brotzeitspezialitäten)

mit Gurke, Senf und Bauernbrot

## **Käseplatte**

fein garniert, dazu Bauernbrot und Butter

## **gemischter Preßsack**

mit Gurke, Zwiebeln, Essig und Öl mariniert

dazu Bauernbrot

## **fränkische Schinkenplatte** <sup>(1)</sup>

mit rohem und gekochtem Schinken

dazu Butter, Gurke und Bauernbrot

## **Dosenfleisch**

mit Gurke und Bauernbrot

## **Fleischwurst** <sup>(1), (2)</sup>

mit Gurke, Zwiebeln, Essig und Öl mariniert

dazu Butter und Bauernbrot

## **weißer Käse (Quark)**

mit Zwiebeln, Butter und Bauernbrot

## **Limburger**

mit Gurke, Zwiebeln, Essig und Öl mariniert

dazu Butter und Bauernbrot



# Getränkekarte

## Bierkarte

**Biere aus der eigenen Hausbrauerei – alle frisch vom Fass:**

**„Dunkles Landbier“**

**„Reblitz-Hefeweißbier“**

**(ab Freitag vor Karfreitag bis Ende Oktober)**

**„Reblitz-Bock“**

**(ab Freitag nach Allerheiligen bis Januar)**

**Reblitz-Räucherla, Trimeusel-Gold, Kirchweifestbier, Weizenbock und andere Saisonbiere gibt`s nach Ankündigung!**

## Weinkarte

Weißwein:

**Volkacher Kirchberg**

(Franken - Silvaner - trocken)

**0,25 L**

**Nordheimer Vögelein**

(Franken - Müller-Thurgau - halbtrocken)

**0,25 L**

Rotwein:

**Franken-Schwarzriesling**

(Frankenrotwein- trocken)

**0,25 L**

**Klingenmünsterer Maria Magdalena rot**

(Pfalz - Portugieser-Rotwein - halbtrocken)

**0,25 L**