SPEISE-

MENU

KARTE

VORSPEISE - APPETIZER

Bauernomelette mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Speck dazu Essiggurken und bunte Salatgarnitur (C,L)

Farmer's omelette with fried potatoes, egg, bacon and pickled cucumber garnished with mixed salad

SUPPEN - SOUPS

Fruchtige Tomatencrèmesuppe mit milden Knoblauch-Croûtons (A,N,L,I,G) Fruity tomato cream soup with mild garlic croútons

Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch (I,C,A,N)

Liver dumpling soup with pancake stripes and chives

Geröstete Kastanienrahmsuppe mit Ahornsirup (I,G,L)

Roasted chestnut cream soup with maple syrup



4,50 €

12,80€

4,80 €

4,50 €

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSE

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf hausgemachten Butterspätzle gratiniert mit gekochtem Schinken und Käse dazu servieren wir einen bunten Salatteller mit French Dressing (A,C,N,L,I)

14,90 €

Grilled pork fillet medallions with homemade butter noodles gratinated with cooked ham and cheese served with a mixed salad with French dressing

Geschmortes Wildragout in Rotweintunke und Wurzelgemüse serviert mit kalt gerührten Preiselbeeren, Blaukraut und gebratenen Serviettenknödeln (I.L.A.N.C)

15,90 €

Braised venison stewed in red wine and root vegetables served with cold stirred cranberries, red cabbage and fried napkin dumplings

Bunte Salat-Bowl serviert mit Tomaten, Gurken und Blattsalaten, bunt garniert mit Sprossen, gekochtem Ei und Oliven, dazu French Dressing (C,L)

colorful salad bowl with tomatoes, cucumbers and leaf salad, garnished with sprouts, boiled egg and olives served with French Dressing

WAHLWEISE SERVIERT MIT - OPTIONALLY SERVED WITH

gebackenem Fetakäse in der Kräuterhülle (A,C,N,G)



11,80€

baked feta cheese in a herbal coat

oder / or: gegrillten Kräuter-Hähnchenbruststreifen (C,I) grilled herbal chicken breast strips

12,80€

KLASSIKER

	9,50 €
The shop mit Basilikumschmand,	
Ofenfrischer Flammkuchen IIIII Lang bunter Blattsalat (A,C,N,C,III	
Schatskase und Kinson in basil sour cream, sheep cheese and	
Oven fresh flame cake with basil sees of the cherry tomatoes, served with mixed salad	10,00€
cherry ioindices, -	10,00
Ofenfrischer Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und	
Ofenfrischer Flammkuchen mit Speck, 2.1104 Frühlingslauch, dazu bunter Blattsalat (A,C,N,G,L) Frühlingslauch, dazu bunter Blattsalat (A,C,N,G,L)	
fresh flame cake WITT baccon, as	- 50 C
served WITH HIXEG Gain	12,50 €
Penne mit Sauce Bolognese und frisch geriebenem Peccorino Penne mit Sauce Bolognese und frisch geriebenem Peccorino Amerikansk buntem Blattsalat (A,C,N,I,G,L)	
Penne mit Sauce Bologriese und Penne mit Sauce Bologriese und Serviert mit buntem Blattsalat (A,C,N,I,G,L) serviert mit buntem Blattsalat (A,C,N,I,G,L) arated Pecorino	
with source holognese and meanly a	
served with mixed salad	11,80 €
Tortellini mit Ricotta und Spinai geroin	
anviert mit Golgonzoss	
und einem bunten Blattsalat (A,C,N,I,G,L) Tortellini filled with ricotta and spinach with gorgonzola sauce Tortellini filled with ricotta and spinach with mixed salad	
Tortellini filled with ricotta and spinder with ge and fruity tomato cubes, served with mixed salad and fruity tomato cubes, served with mixed salad	9,80 €
de Livreut mit Schwarzbrot, Sent und Rich War	
6 Nürnberger Bratwürste auf Sauerkraut mit Schwarzbrot, Senf und Kren (I,L,A,N,J) 6 Nürnberger sausages served with pickled cabbage, rye bread,	
A Limborger squisages served vinit	
mustard and horseradish	



"Frankenburger" Gegrilltes Schweinehackfleisch mit Sauerkraut und süßem Senf, überbacken mit Obazda in einem Laugenbrötchen, überbacken mit gebratenen Majorankartoffeln (I,A,C,N,L,G) 15,00€

"Franconian Burger" Grilled minced pork with "Sauerkraut" and sweet mustard, Grilled minced pork with "Sauerkraut" and sweet mustard, graninated with "Obazda" in a lye roll served with majoram potatoes

"Beef Burger" Gegrilltes Rinderhackfleisch mit Bacon und Spiegelei auf Farmersalat, dazu BBQ Sauce und Burger Mayonnaise, serviert mit Steakhouse Pommes (A,C,N,I,L)

"Beef Burger" stuffed with grilled bacon and fried egg on farmer salad with BBQ sauce and burger mayonnaise, served with steakhouse fries

"American Steakhouse Burger" Zart-rosa gegrilltes Rinderhüftsteak mit Cole Slaw, Jalapenos und Ahornsirup-Bacon-Marmelade serviert mit Steakhouse Pommes (L,A,C,N)

pink roasted beef hip steak with cole slaw, jalapenos and maple-syrup-bacon jam served with steak house fries

18,00€

16,00€

DESSERT - DESSERT

Hausgemachtes Dessert des Tages

Homemade Dessert of the day

4,90 €

DESSERT

Die Deklaration über enthaltene Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

You can find the declaration of allergens contained on the last page.



STEAKS - STEAKS

STEAKS - STEAKS	12,00 €
Putensteak / 200g Turkey breast / 200g Argentinisches Rinderhüftsteak / 200g	14,00 €
Argentinian beef steak / 200g	19,00 €

Argentinisches Rumpsteak / 200g

Argentinian Rumpsteak / 200g

Argentinisches Rinderfilet / 200g

Argentinian beef filet / 200g

25,00 €

Sollten Sie keinen besonderen Wunsch äußern, so grillen wir Ihr Rindersteak medium. Unsere Steaks werden nach Rohgewicht portioniert.

If you don't express any particular wish we will prepare your steak medium. Our steaks are portioned after gross weight.

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE SELBST - CHOOSE YOUR SIDE ORDER

3,00 €
3,00 €
2,00€
3,00 €
3,00 €

WÄHLEN SIE IHRE SAUCE SELBST - CHOOSE YOUR SAUCES

WÄHLEN SIE IHRE SAUCE SELBST - CHOOSE TOOM	1,00 €
Hausgemachte Kräuterbutter (I,G,L) Home made herb butter	1,00€
Pfefferrahmsauce (A,N,L,I,G) Pepper cream sauce	1,00 €
Rotweinjus (LI,A,N) Red wine sauce	

DEKLARATION DER ENTHALTENEN ALLERGENE

DECLARATION OF CONTAINED ALLERGENS

	А	В	С	D	Е	F	G	Н	ı	J	K	L	М	N
	gluten- haltiges Getreide glutenous cereals	Schalen-/ Krusten-/ Weichtiere shellfish / mollusca / ediblenuts	Eier eggs	Fisch fish	Erdnüsse peanuts	Soja soy	Milch milk	Schalen- früchte nuts	Sellerie celery	Senf mustard	Sesam sesame	Sulfide sulfure- dioxide sulphite	Lupine lupine	Weizen wheat
Bauernomelette			х									х		
Fruchtige Tomatencrèmesuppe	х						х		х			х		х
Leberknödelsuppe	х		х						х					х
gegrillte Schweinefiletmedaillons	x		x						x			x		х
Geschmortes Wildragout	х		х						x			х		х
Bunte Salat-Bowl			х									x		
mit gebackenem Fetakäse	х		х				х							х
mit gegrillten Kräuter-Hähnchenbruststreifen			х						х					
Flammkuchen mit Basilikum	х		×				×					х		x
Flammkuchen mit Speck und Zwiebel	х		х				х					х		х
Penne mit Sauce Bolognese	х		х				х		х			х		х
Tortillini mit Ricotta	х		х				х		х			х		х
6 Nürnberger Bratwürste	х								х	х		х		x
Frankenburger	х						х			х		х		х
Beef Burger	х		х						х			х		х
American Steak House Burger	х		х									х		х
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln												х		
Steakhouse Pommes														
Zwei Spiegeleier			х											
Buntes Gemüse							х							
Bunter Salatteller												х		
Hausgemachte Kräuterbutter							х		×			×		
Pfefferrahmsauce	х						х		х			х		х
Rotweinjus	х								х			х		х

Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis - oder auch durch die Produkte selbst - ein Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen nicht vollständig ausschließen können.

Please note that due to our craft manufacturing practice or even the products themselves, we can not completely eliminate the risk of accidental mixing or carryover of allergens.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

All prices include VAT and service charge.

