

# Steak's



## Unser Tipp!

Filet Mignon

Zartes Rinderfilet (150g) mit gebratenem Speck und Zwiebel dazu  
Bratkartoffeln, Kräuterschmand und kleine Salatgarnitur 21,40

<b>Filetsteak</b>	150g	15,50
	200g	20,60
	250g	23,90

<b>Rumpsteak</b>	150g	9,90
	200g	13,20
	250g	15,90

<b>Putensteak</b>	200g	6,80
	250g	8,90

## Unsere Steaks servieren wir mit Kräuterschmand und kleiner Salatgarnitur!

Bratkartoffeln	3,50
Pommes frites	3,00
Kroketten	3,00
Mandelbrokkoli	3,00
Marktgemüse	4,50
Speck und Zwiebel	2,50
Knoblauchbrot	3,00
Beilagensalat	3,60

# Salate



<b>Kleiner bunter Salatteller der Saison</b>	3,60
<b>Großer bunter Salatteller der Saison</b>	7,90

Wahlweise mit

- <b>Streifen von der Rinderlende</b> (*) (170g) in Balsamico dazu gehobelte Parmesanspänen - unser <b>“Chefsalat”</b>	13,80
- <b>5 Black Tiger Riesengarnelen</b> (* <sup>2</sup> ) cross gebraten unser <b>“Feinschmecker-Salat”</b>	14,80
- <b>Putenbruststreifen</b> , gebraten in Balsamicojus	11,90
- <b>Räucherlachsstreifen</b>	11,90
- <b>Schinken, Käse, Ei</b>	10,50

*Wir servieren alle Salate mit unserem Hausdressing oder auf Bestellung mit einem cremigen Balsamicodressing*

(\*) Wir verwenden nur Top-Rindfleischqualität aus Deutschland

(\*<sup>2</sup>) Wir verwenden bei den Black Tiger Garnelen nur Atlantik-Qualität

# Vorspeisen

Gebratener **Ziegenkäse**  
im Schinkenmantel auf  
Ruccolasalat  
6,90



**Fränkisches Carpaccio**  
Hauchdünne, gekochte  
Rinderbrust mariniert in  
Kräuter-Vinaigrette und  
Kürbiskernöl  
6,80



**Räucherlachsrossetten**  
mit Sahnemeerrettich,  
dekoriert mit  
Balsamicocreme dazu  
etwas Blattsalat und  
Baguette  
6,40

**Knackiger Salatteller**  
mit gebratener  
**Putenbrust** in  
Balsamicodressing  
6,80

**NEU!**

**Heimischer  
Rehschinken**  
mit Nüssen, Ruccola  
und Kürbiskernöl  
dazu Baguette  
7,90

**Kräuterbaguette**  
vom Bauernbaguette  
2,80



## Aperitif

Sherry medium dry  
4cl 2,50

Martini mit Zitrone auf Eis  
4cl 2,50

**2 Black Tiger  
Riesengarnelen** mit  
Knoblauchcreme,  
Salatgarnitur und  
Baguette  
5,90

**Knackiger Salatteller**  
mit **Rinderlendenstreifen**  
in Balsamicodressing  
mit gehobelten  
Parmesanspänen  
6,90

**Knoblauchbrot**  
vom Bauernbaguette  
2,80



# Typisch Fränkisch und Regional

## Vorspeise

**Fränkisches Carpaccio**  
Hauchdünne, gekochte Rinderbrust mariniert in Schnittlauch-Vinaigrette und Kürbiskernöl  
7,10

## Suppe

Original Fränkische **Hochzeitssuppe**  
Mit Buisquit, Semmel- und Leberklößchen sowie Pfannkuchen  
3,90

*...apropos Hochzeit:  
Ihrer kleinen  
standesamtliche Feier  
geben wir den richtigen  
Rahmen.*

## **Tellerfleisch**

*Traditionell der zweite Gang  
zur Hochzeit verzehrt im  
Teller der  
vorangegangenen  
Hochzeitsuppe*

Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Salzkartoffeln  
9,50

## Hauptgerichte

**Altfränkisches Schnitzel**  
Zartes Naturschnitzel mit Zwiebel-Senf-Kruste auf Bratensoße, dazu Bratkartoffeln  
10,50



Altmü **braten**  
mit Blaukraut und Kartoffelknödel<sub>13</sub>  
13,40

Zartes **Lammschnitzel**  
auf Basilikumsoße mit Schafskäse-Feige-Ravioli  
15,50

Rosa gebratener **Lammrücken** mit Mandelpesto und Rosmarinkartoffeln  
15,50

*Dazu empfehlen wir einen  
trockenen Spätburgunder  
Sulzfelder Cyriakusberg aus  
Franken  
5,40*

## Hauptgerichte

**Ofenfrisches Schäufele**  
Cross gebratene Schweineschulter mit Kartoffelknödel<sub>13</sub>  
10,50

Hausgemachte **Bratwürste**  
*... Nach altem Familienrezept*  
**2 mit Sauerkraut oder** Kartoffelsalat  
6,50

**3 mit Sauerkraut oder** Kartoffelsalat  
7,50  
dazu servieren wir Schwarzbrot



*...wir empfehlen dazu  
das süffige Kellermärzen  
im Steinkrug der  
Wettelsheimer Brauerei  
Strauss*

# Unsere Klassiker

## Allgäuer Käseschnitzel

Zartes Naturschnitzel mit  
Emmentaler  
überbacken auf  
Champignonrahmsoupe,  
dazu hausgemachte  
Eierspätzle  
10,90

**Cordon bleu** von der  
Schweineoberschale  
mit Krokettchen  
10,90

Cross auf der Haut  
gebratenes **Zanderfilet**  
in Knoblauchbutter mit  
mediterranem Gemüse  
und Salzkartoffeln  
14,90



Wir empfehlen zum Zander:  
*Castell Castell, Silvaner*



**Medaillons vom  
Schweinefilet** saftig und  
zart in Champignon-  
rahmsoupe mit  
hausgemachten  
Eierspätzle  
13,90

**Schnitzel „Wiener Art“**  
vom Schwein  
Mit Pommes frites oder  
Kartoffelsalat  
9,90

*Original*  
**Wiener Kalbsschnitzel** mit  
Preiselbeeren und  
Kartoffelsalat  
14,90

**Geschnetzeltes** von der  
**Putenbrust** in  
Zwiebel-Champignon-  
Rahm mit  
hausgemachten  
Eierspätzle  
9,90

**Gerne erfüllen wir  
Ihnen Ihre Wünsche!**  
berechnen jedoch für  
Umbestellungen 0,50 Cent

**Champignonrahm-  
schnitzel** mit  
hausgemachten  
Eierspätzle  
10,40

*Weineempfehlung*

*Castell Castell,  
trocken säurearm,  
saftiger Apfel, frisches Heu  
dezente Holunderblüte*

## Unsere hausgemachten Wurstsorten für Zuhause

**Bratwurst, Schinkenwurst, Stadtwurst, Leberwurst, Pressack und Schweinefleisch**

5 Dosen (400g) zu **22,00 Euro** und die **sechste** gibt's **gratis** dazu  
5 Gläser (200g) zu **12,00 Euro** und das **sechste** gibt's **gratis** dazu