



## SPEISEKARTE

### 8. - 24. AUGUST

---

#### APERITIF • EMPFEHLUNG

Pfirsich-Minz-Limonade • 0,2 l € 6,80

Sarti Lemmon Spritz • 0,2 l € 6,80

#### VORSPEISEN UND SUPPEN

Fränkische Hochzeitssuppe • € 6,80

Gurkenkaltschale • Knuspergarnele • € 7,50

Pfifferrahmsuppe • gebratene Pfifferlinge • € 7,50

Rucolasalat • gebratene Pfifferlinge • Tomaten • Peccorino • € 12,80

Ceasar Salat • Parmesan • Croutons • € 9,50

Beilagensalat • € 4,00

#### TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele • Kloß • € 17,80 - 21,00

Sauerbraten • Kloß • € 18,80

Kalbstafelspitz • Pfifferlinge • Petersilienkartoffeln • € 18,80

Rollbraten vom Spanferkelrücken • Röstknödel • Bier-Zwiebelsoße • € 16,80

Schmankerlteller • Schäufele • Ente • Schweinelende Speckmantel

Kroketten • Kloß • € 22,80

3 fränkische Bratwürste • Kartoffelsalat oder Kraut • € 12,00

Stadtwurst • Essig/Öl • Bauernbrot • € 9,80

#### VEGETARISCH

Pfiffer- Kartoffelgröstl • Salbei • Chilli • € 18,80

Zucchini-piccata • Paprika-CousCous • vegan • € 16,80



## SPEISEKARTE

### 8. - 24. AUGUST

---

#### FISCHGERICHTE

Wolfsbarschfilet • Rucolasalat • Tomatenvinaigrette • Olivenfoccatia • € 21,80

Lachsfilet • Garnelen • Pfifferrisotto • Zuckerschoten • € 22,80

#### PFANNENGERICHTE

Cordon bleu • Kartoffelsalat • € 17,80

Schnitzel Wiener Art vom Schwein • Wiener Schnitzel vom Kalb  
Pommes frites • € 16,80/21,80

Rehmedaillon • Pfifferlinge • Rosmarinkartoffeln • € 24,50

Rumpsteak Caprese • Ochsenherztomaten • Burrata • Baguette • € 23,80

Backhendl • bunter Kartoffelsalat • € 22,80

Tagliarini • Rinderfiletstreifen • Sojasoße • Gemüse • € 23,00

Bowl • Salat • Reis • Gemüse • Knusperhähnchen  
oder Garnelen • Mango-Chili-Dip • Baguette • € 19,80

#### DESSERT

Mascarpone-Maracujacreme • Sorbet • marinierte Beeren • € 10,50

Palatschinken • Erdbeeren • Eiscrème Vanille • € 10,50

REGIONALES BEWUSSTSEIN BEIM ESSEN UND TRINKEN  
VOM ERZEUGER DIREKT AUF DEN TELLER. DIE INITIATIVE  
„HEIMAT AUF'M TELLER“ STÄRKT DIE LANDWIRT-  
SCHAFTLICHEN BETRIEBE DER DIREKTEN UMGEBUNG  
UND SCHÜTZT DIE UMWELT. WIR VERWENDEN VIELE  
REGIONALE PRODUKTE FÜR UNSERE GERICHTE.  
DAS IST NACHHALTIGKEIT, DIE MAN SCHMECKEN KANN.  
**[WWW.HEIMAT-AUFM-TELLER.DE](http://WWW.HEIMAT-AUFM-TELLER.DE)**



#### KURZE WEGE • PURE FRISCHE

Gemüse aus dem Knoblauchsland • Fleisch von der Metzgerei Nießelbeck aus Berg  
und der Metzgerei Dürsch aus Nürnberg • Fisch von der Fischerei Rauh aus Simmels-  
dorf • Kartoffeln und Schweinefleisch vom Bauer Link aus Ungelstetten • Eier vom  
Frisch-Ei-Dienst Simon aus Lauterhofen