



SPEISEKARTE

14. - 24. SEPTEMBER

APERITIF EMPFEHLUNG

Limoncello-Spritz • 0,2 l € 6,80

Selbstgemachte Hollunder-Limett-Limonade • 0,3 l € 5,80

VORSPEISEN UND SUPPEN

Fränkische Hochzeitssuppe • € 5,80

Rahmsuppe • frische Waldpilze • Kürbiscrostini • € 7,50

Kürbissuppe • Ingwer • Kokosmilch • € 6,80

Herbstliche Salate • Birne • Sherrydressing • Blauschimmel • Walnuss • € 12,80

Tagliata vom argentinischen Rind • Rucolasalat
Peccorino • Champignon • € 16,50

Wirsing-Lauch-Quiche • Rucolasalat • € 13,80

Beilagensalat • € 3,80

TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele • Kloß • € 15,80

Sauerbraten • Kloß • € 16,80

Rehkeule • Wildrahmsauce • Backobst • Spätzle • € 18,80

Spare Rips • Honig-Pfeffermarinade • Backobst • Spätzle • € 16,80

Schmankerlteller • Schäufele • Ente • Schweinelende Speckmantel
Kroketten • Kloß • € 19,80

Matjes Hausfrauen Art • Salzkartoffeln • € 14,80

3 fränkische Bratwürste • Kartoffelsalat • Sauerkraut • € 9,80

FISCHGERICHTE

Fischvariation • Rahmspitzkohl • Butterkartoffeln • Rote Bete Chips • € 21,50

Karpfenfilet • Pfeffer-Bierteig • Remoulade • Salatteller • € 19,50

Karpfenlocken • Meerrettichdip • Salatteller • € 19,50

1/2 Karpfen gebacken • bunter Salat (je 100 g) • € 4,00

1/2 Karpfen blau • Salzkartoffeln • Meerrettich • Beilagensalat
(je 100 g) • € 4,00



SPEISEKARTE

14. - 24. SEPTEMBER

VEGETARISCH

Pasta • Kürbis • Ricotta • Rucolasalat • € 16,80
Kürbis • Rosenkohl • Maronen • Pfanne • € 14,50

PFANNENGERICHTE

Cordon bleu • Kartoffelsalat • € 15,80
Schnitzel Wiener Art vom Schwein • Wiener Schnitzel vom Kalb
Pommes frites • € 14,80/18,80
Schweinekotelett • Schmorzwiebeln • Bratkartoffeln • € 15,80
Rinderfilet • buntes Paprikagemüse • Rosmarinkartoffeln • € 28,80
Rosa gebratene Entenbrust • Pfifferlingrisotto • Cranberries • € 23,50
Bowl • Salat • Reis • Gemüse • Knusperhähnchen
oder Garnelen • Mango-Chili-Dip • Baguette • € 17,80

DESSERT

Maronen Panna Cotta • Cassisfeigen • € 9,50
Apfel-Birnen-Crumble • Kaffee • Walnusseis • € 9,50

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



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 vom Bauer Link aus Ungelstetten • Eier vom Frisch-Ei-Dienst Simon
aus Lauterhofen • Reh vom Jäger Ruff aus Berg • Karpfen von der Fischzucht Härlein
aus Penzenhofen