



SPEISEKARTE

13. - 23. JUNI

APERITIF • EMPFEHLUNG

Mango-Minz-Limonade • 0,2 l € 6,80

Erdbeer Spritz • 0,2 l € 6,80

VORSPEISEN UND SUPPEN

Fränkische Hochzeitssuppe • € 6,80

Geröstete Paprikasuppe • Kichererbsencrunch • € 7,50

Rahmsuppe vom grünen und weißen Spargel • Räucherlachstatar • € 8,80

Avocado-Shrimpsalat • Rucolasalat • Honig-Senfdressing • € 13,80

Spargelsalat • € 12,50

Beilagensalat • € 4,00

TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele • Kloß • € 17,80 - 21,00

Sauerbraten • Kloß • € 18,80

Schweinebraten mit zweierlei Knödel • Bayrisch Kraut • € 14,80

Schmankerlteller • Schäufele • Ente • Schweinelende Speckmantel
Kroketten • Kloß • € 22,80

Matjesfilet Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln • € 15,50

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

Schweizer Wurstsalat • Schwarzbrot • € 10,50

3 fränkische Bratwürste • Kartoffelsalat • Spargelsalat • € 19,50

VEGETARISCH

Portion warmer Spargel • Salzkartoffeln
Butter/Sauce hollandaise/Tomatenvinaigrette • € 18,80

Buchweizen-Käsefrikadellen • Tomaten-Zucchini-sugo • Salat • € 18,80

Asia-Gemüsepfanne • Basmatireis • vegan • € 16,80



SPEISEKARTE

13. - 23. JUNI

FISCHGERICHTE

Gebratenes Saiblingsfilet • Gemüse-CousCous • Minzdip • € 22,80
Schollenfilet Pariser Art • Kartoffel-Gurkensalat • Remoulade • € 21,80

PFANNENGERICHTE

Cordon bleu • Kartoffelsalat • € 17,80
Schnitzel Wiener Art vom Schwein • Wiener Schnitzel vom Kalb
Pommes frites • € 16,80/21,80
Spargelcordon bleu • Petersilienkartoffeln • Blattsalat • € 19,50
Rostbraten vom argentinischen Rind • Röstzwiebeln • Bratkartoffeln • € 23,80
Schweinemedallions • Pistazienkruste • Blumenkohl-Kartoffelpüree • € 21,80
Bowl • Salat • Reis • Gemüse • Knusperhähnchen
oder Garnelen • Mango-Chili-Dip • Baguette • € 19,80

DESSERT

Mousse au chocolate • marinierten Erdbeeren • € 10,50
Variation vom Sorbet • Melonensüppchen • € 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 und Schweinefleisch vom Bauer Link aus Ungelstetten • Eier vom
Frisch-Ei-Dienst Simon aus Lauterhofen • Spargel vom Federhof Harrer aus Hilpolt-
stein • Karpfen von der Fischzucht Härlein aus Penzenhofen