



SPEISEKARTE

21. MÄRZ - 7. APRIL

APERITIF • EMPFEHLUNG

Orangen-Himbeer-Limonade • 0,2 l € 6,80

Rhabarber Spritz • 0,2 l € 6,80

VORSPEISEN UND SUPPEN

Fränkische Hochzeitssuppe • € 6,80

Bärlauch-Kartoffelsuppe • Schwarzbrotcroutons • € 7,50

Karottenrahmsuppe • Rote-Bete Öl • gebratene Garnele • € 8,50

Gemüse-Brotsalat • Senfvinaigrette • Rucolasalat • € 12,80

Frühlingssalat • grüner Spargel • gekochte Rote-Bete Eier
Sonnenblumenkerne • € 13,80

Beilagensalat • € 4,00

TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele • Kloß • € 17,80 - 21,00

Sauerbraten • Kloß • € 18,80

Lammkeule • Kräutersoße • Butterkartoffeln • € 18,50

Tafelspitz • Kapern-Senfsoße • Bratkartoffeln • € 18,80

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

3 fränkische Bratwürste • Kartoffelsalat • Sauerkraut • € 12,00

FISCHGERICHTE

Gebratenes Saiblingsfilet • Bärlauchpasta • gegrillten Kirschtomaten • € 22,80

Gebackene Forelle • Salatteller (je 100 g) • € 4,50

Karpfenfilet • Pfeffer-Bierteig • Remoulade • Salatteller • € 21,80

Karpfenlocken • Meerrettichdip • Salatteller • € 21,80

1/2 Karpfen gebacken • Salatteller (je 100 g) • € 4,50

1/2 Karpfen blau • Salzkartoffeln • Meerrettich • Beilagensalat
(je 100 g) • € 4,50



SPEISEKARTE

21. MÄRZ - 7. APRIL

VEGETARISCH

Blumenkohl nuggets • Gemüse quinoa • Barbecue soße • € 19,80
Bärlauch-Spargel-Quiche • Peccorino • Rucolasalat • vegan • € 19,80

PFANNENGERICHTE

Cordon bleu • Kartoffelsalat • € 17,80
Schnitzel Wiener Art vom Schwein • Wiener Schnitzel vom Kalb
Pommes frites • € 16,80/21,80
Rinderfiletspieß • Gemüsecurry • Cashewkerne • Basmatireis • € 28,00
Nackenkarrée vom Lamm • Tomatenbutter • Rosmarinkartoffeln
Rucolasalat • Dattelvinaigrette • € 28,50
Schweinefilet • Kartoffelrösti • bunte Pfeffersoße
glasierte Karotten • 21,80€
Bowl • Salat • Reis • Gemüse • Knusperhähnchen
oder Garnelen • Mango-Chili-Dip • Baguette • € 19,80

DESSERT

Limoncello Tiramisu • Blaubeeren • € 10,50
Marmoriertes Mousse au chocolate • marinierte Erdbeeren • € 10,50

REGIONALES BEWUSSTSEIN BEIM ESSEN UND TRINKEN
VOM ERZEUGER DIREKT AUF DEN TELLER. DIE INITIATIVE
„HEIMAT AUF'M TELLER“ STÄRKT DIE LANDWIRTSCHAFTLICHEN
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 Simmelsdorf
• 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