



SPEISEKARTE

12. - 26. SEPTEMBER

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

Kürbissuppe • Kürbisöl • Kürbiskerne • knusprige Kichererbsen • € 7,50

Tomaten-Basilikumsuppe • Knoblauchbrot • € 7,80

Gebackene Champignons • selbstgemachte Remoulade • Salat • € 10,80

Cesar Salat • Parmesan • Ofenkürbis • Roastbeefscheiben • € 17,80

Beilagensalat • € 4,00

TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele • Kloß • € 17,80 - 21,00

Sauerbraten • Kloß • € 18,80

Rehkeule • Schupfnudeln • Zwetschgen-Chutney • € 18,80

Rindergulasch • Senfsoße • Bandnudeln • € 17,80

Schmankerlteller • Schäufele • Ente • Schweinelende Speckmantel

Kroketten • Kloß • € 22,80

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

FISCHGERICHTE

Fischvariation • Tomatenrisotto • geröstete Pinienkerne • € 23,80

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

12. - 26. SEPTEMBER

VEGETARISCH

Tagliarini • Kürbis • Fetakäse • Tomate • Rucolasalat • € 18,80

Linsen-Frikadellen • Möhrchen • Bayrisch Kraut • vegan • € 16,80

PFANNENGERICHTE

Cordon bleu • Kartoffelsalat • € 17,80

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

Hähnchen-Kichererbseneintopf • Curry • Basmatireis • € 20,80

Schweinemedaille • Portweinsoße • rote Zwiebeln
Karoffel-Kürbisgratin • € 22,80

Filetsteak • Sardellenbutter • Ofenkartoffeln • Sesambohnen • € 29,80

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

DESSERT

Kaiserschmarrn • Zwetschgenröster • Eiscrème Walnuss • € 10,50

Variation von der Schokolade • Mango • € 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

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 • Reh vom Jäger Ruff aus Berg • Karpfen von der Fischzucht Härlein aus Penzen-
hofen • Kartoffeln und Schweinefleisch vom Bauer Link aus Ungelstetten • Eier vom
Frisch-Ei-Dienst Simon aus Lauterhofen

