



SPEISEKARTE

16. - 26. NOVEMBER

APERITIF • WEIN EMPFEHLUNG

Granatapfel-Spritz • 0,2 l € 6,80

Mandarinen-Zimt-Limonade • 0,2 l € 6,80

Merlot Novello • IGT • Bennati • 0,2 l € 5,80

VORSPEISEN UND SUPPEN

Fränkische Hochzeitssuppe • € 6,00

Pastinakenrahmsuppe • Schwarzbrotcroutons
geröstete Walnüsse • € 7,50

Kürbissuppe • Ingwer • Kokosmilch • € 6,80

Räucherlachstatar • Rösti • Honig-Senf-Dip • € 12,80

Feldsalat • Speck • Croutons • € 10,80

Portulaksalat • Maronen • Kräuterseitlinge • Schalotten • € 13,80

Beilagensalat • € 3,80

TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele • Kloß • € 15,80 - 18,80

Sauerbraten • Kloß • € 17,80

Gänsebrust • Kloß • Blaukraut • € 23,50

Rehulasch • Spätzle • Cranberry-Chutney • € 18,80

Schmankerlteller • Schäufele • Ente • Schweinelende Speckmantel
Kroketten • Kloß • € 20,80

3 fränkische Bratwürste • Kartoffelsalat • Sauerkraut • € 10,80

FISCHGERICHTE

Fischvariation • Kürbisrisotto • € 23,80

Bachforelle Müllerin Art • Salzkartoffeln • (je 100 g) • € 3,80

Karpfenfilet • Pfeffer-Bierteig • Remoulade • Salatteller • € 19,80

Karpfenlocken • Meerrettichdip • Salatteller • € 19,80

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

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



SPEISEKARTE

16. - 26. NOVEMBER

VEGETARISCH

Knödeltris • Spinat • Rote Bete • Bergkäse • Nussbutter • € 17,50

Süßkartoffel-Kürbis-Gulasch
Polentanocken • Mangold • vegan • € 16,80

PFANNENGERICHTE

Cordon bleu • Kartoffelsalat • € 16,80

Schnitzel Wiener Art vom Schwein • Wiener Schnitzel vom Kalb
Pommes frites • € 14,80/19,80

Marinierter Schweinenacken • Bratkartoffeln • Speckbohnen • € 17,80

Curry vom Rind • Reis • Gemüse • € 26,80

Filetsteak vom argentinischen Rind • Briochkruste
Selleriepüree • Trüffeljus • € 29,80

Bowl • Salat • Reis • Gemüse • Knusperhähnchen
oder Garnelen • Mango-Chili-Dip • Baguette • € 17,80

DESSERT

Apfelstrudel • Zimtparfait • € 9,50

Mousse au chocolate • Kumquats • Granatapfel • € 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