



SPEISEKARTE

27. JUNI - 14. JULI

APERITIF • EMPFEHLUNG

Mango-Minz-Limonade • 0,2 l € 6,80

Sarti Spritz • 0,2 l € 6,80

VORSPEISEN UND SUPPEN

Fränkische Hochzeitssuppe • € 6,80

Tomatenrahmsuppe • Croutons • € 6,00

Pfifferrahmsuppe • gebratene Pfifferlinge • € 7,50

Fischsuppe • Garnelen • Saibling • Knoblauchbrot • € 8,50

Rucolasalat • gebratene Pfifferlinge • Tomaten • Peccorino • € 12,80

Gebackene Avocado • Tomatenkompott • Ziegenfrischkäse • € 13,50

Beilagensalat • € 4,00

TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele • Kloß • € 17,80 - 21,00

Sauerbraten • Kloß • € 18,80

Bratengröstl • Spiegelei • Salat • € 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

Selbstgemachte Tafelspitzsülze • Bratkartoffeln • € 16,50

VEGETARISCH

Pasta • Spargel • Pfifferlinge • Tomaten • € 18,80

Gefüllte Paprika • Gemüse Quinoa • Chilli Dip • vegan • € 16,80



SPEISEKARTE

27. JUNI - 14. JULI

FISCHGERICHTE

Wolfsbarschfilet • mediterranes Gemüse • Rosmarinkartoffeln • € 22,80

Gebratenes Saiblingsfilet • Zitronenrisotto • fritierter Rucola • € 22,80

PFANNENGERICHTE

Cordon bleu • Kartoffelsalat • € 17,80

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

Senfschnitzel vom Kalb • Kartoffel-Gurkensalat • € 21,80

Rumpsteak • Süßkartoffelpommes • Chimichurri • Rucolasalat • € 24,80

Rinder- und Schweinemedallion • Rahmpfifferlinge • Rösti • € 24,80

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

DESSERT

Mousse au chocolate • Erdbeer-Melonensalat • € 10,50

Limocello Tiramisu • Blaubeeren • € 9,50

Erdbeersorbet • Prosecco • € 6,50

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