



SPEISEKARTE

24. JANUAR - 11. FEBRUAR

APERITIF • EMPFEHLUNG

Pfirsich-Spritz • 0,2 l € 6,80

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

VORSPEISEN UND SUPPEN

Fränkische Hochzeitssuppe • € 6,80

Süßkartoffel-Limettensuppe • knusprige Kichererbsen • € 7,50

Pilzessenz • Griesnockerl • € 7,00

Feldsalat • Speck • Croutons • € 11,80

Feldsalatmousse • gebackener Ziegenkäse • Apfelchutney • € 13,80

Beilagensalat • € 4,00

TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele • Kloß • € 17,80 - 21,00

Sauerbraten • Kloß • € 19,80

Rinderroulade • Kartoffelpüree • € 20,80

Schweinehaxen • Biersoße • Weißkraut-Schnupfnudeln • € 17,50

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

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

FISCHGERICHTE

Saiblingsfilet • Rote-Bete-Graupen-Risotto • Bete-Gemüse • € 24,50

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

Karpfenlocken • Meerrettichdip • Salatteller • € 21,80

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

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



SPEISEKARTE

24. JANUAR - 11. FEBRUAR

VEGETARISCH

Sellerie-Kartoffelpuffer • Avocadoquark • Feldsalat • € 18,80
Cremige Haselnusspolenta • Rosenkohl-Pilzgemüse • vegan • € 19,80

PFANNENGERICHTE

Cordon bleu • Kartoffelsalat • € 17,80
Schnitzel Wiener Art vom Schwein • Wiener Schnitzel vom Kalb
Pommes frites • € 16,80/21,80
Rosa gebratenes Schweinefilet • Jäger Art • Spätzle € 22,80
Zitronen-Knoblauch-Hähnchen • Paprika-Mandelsosse
Rosmarinkartoffeln • € 20,80
Medaillons vom argentinischen Rind • Süßkartoffel Pommes frites
Sesambohnen • € 30,50
Bowl • Salat • Reis • Gemüse • Knusperhähnchen
oder Garnelen • Mango-Chili-Dip • Baguette • € 19,80

DESSERT

Caramelparfait • Macadamianüsse • Blutorangen • € 10,50
Selbstgemachter Cheesecake • Maracuja • Himbeersorbet • € 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 • 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