



SPEISEKARTE

21. NOVEMBER - 8. DEZEMBER

APERITIF • EMPFEHLUNG

Orangen-Zimt-Limonade • 0,2 l € 6,80

Granatapfel-Spritz • 0,2 l € 6,80

VORSPEISEN UND SUPPEN

Fränkische Hochzeitssuppe • € 6,80

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

Tomatensuppe • Schwarzbrotcroutons • € 6,50

Parmesan-Schwarzwurzelsuppe • fritierter Schnittlauch • € 7,80

Warmer Rosenkohlsalat • Halloumi-Käse • Coppa • Cashewkerne • € 12,50

Feldsalate • Senfdressing • Speck • Croutons • € 10,50

Beilagensalat • € 4,00

TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele • Kloß • € 17,80 - 21,00

Sauerbraten • Kloß • € 18,80

Portion Gänsebrust • Kloß • Blaukraut • € 24,80

Rindergulasch • glasierte Maronen • Bandnudeln • € 19,80

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

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

FISCHGERICHTE

Saiblingsfilet • Linsen • Senfsoße • Feldsalat • € 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

21. NOVEMBER - 8. DEZEMBER

VEGETARISCH

Quiche • zweierlei Kohl • Gorgonzola • Feldsalat • € 18,50

Maronen-Pilzragout • Pastinakenmus
geschmortes Zwiebelgemüse • vegan • € 19,80

PFANNENGERICHTE

Cordon bleu • Kartoffelsalat • € 17,80

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

Rumpsteak • Ofenkartoffeln • Sour Cream • glasierte Karotten • € 25,80

Geschnetzeltes Rinderfilet • Erdnuss-Sojasaße • Basmatireis
Pak Choi • € 29,50

Schweinemedallions • Trüffel-Kartoffelpüree • Rotweifeigen • € 22,80

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

DESSERT

Mousse au chocolate • Granatapfelparfait • Orangenkompott • € 10,50

Lebkuchentiramisu • € 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 • 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

