



SPEISEKARTE

24. JANUAR - 9. FEBRUAR

APERITIF • EMPFEHLUNG

Ananas-Cocos-Limonade • 0,2 l € 6,80

Bellini-Spritz • 0,2 l € 7,50

VORSPEISEN UND SUPPEN

Fränkische Hochzeitssuppe • € 6,80

Karotten-Ingwersuppe • Kichererbsen • € 7,50

Brokkolisuppe • Tahin • Granatapfel • € 7,50

Gebackene Champignon • Remoulade • Salat • € 11,50

Bunte Wintersalate • Datteln im Speckmantel • Grapefruit • € 11,80

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

Beilagensalat • € 4,00

TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele • Kloß • € 17,80 - 21,00

Sauerbraten • Kloß • € 18,80

Fleischküchle • Kohlrabi-Kartoffelgemüse • € 14,80

Rehgulasch • gebratene Schupfnudeln • Maronen-Preiselbeeren • € 18,80

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

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

FISCHGERICHTE

Gebratenes Zander-Lachsfilet • Zitronenrisotto • fritierte Auberginen • € 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

24. JANUAR - 9. FEBRUAR

VEGETARISCH

Blumenkohlschnitzel • Gurken-Kartoffelsalat • € 18,80

Cremige Pasta • Auberginen • Rucolasalat • vegan • € 19,80

PFANNENGERICHTE

Cordon bleu • Kartoffelsalat • € 17,80

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

Curry vom Rinderfilet • Gemüse • Basmatireis • gegrillte Ananas • € 28,80

Schweinemedailon • geräucherter Schinken • Camembert überbacken
Kartoffelgratin • € 22,80

Rumpsteak • Pfeffersoße • Kräuterbutter • Süßkartoffel-Pommes • € 25,80

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

DESSERT

Marmorierte Mousse au chocolate • Mango • € 10,50

Schokoladenpalatschinken • heiße Sauerkirschen • Eiscrème Vanille • € 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 Knoblauchland • 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

