



SPEISEKARTE

23. MAI - 2. JUNI

APERITIF • EMPFEHLUNG

Mango-Minz-Limonade • 0,2 l € 6,80

Erdbeer Spritz • 0,2 l € 6,80

VORSPEISEN UND SUPPEN

Fränkische Hochzeitssuppe • € 6,80

Blumenkohl-Mandelsuppe • Schwarzbrotcroutons • € 7,50

Spargelcremesuppe • Schnittlauch • gebratene Garnele • € 8,80

Spargelcremesuppe • Schnittlauch • € 7,80

Fenchel-Mangosalat • € 10,80

Rucolasalat • Tagliata vom Rind • Parmesandressing • Tomaten • € 13,80

Spargelsalat • € 12,50

Beilagensalat • € 4,00

TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele • Kloß • € 17,80 - 21,00

Sauerbraten • Kloß • € 18,80

Krautroulade • Kartoffelpüree • € 15,50

Rehgulasch • Schupfnudeln • Egerlinge • Preiselbeeren • € 18,80

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

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

Schweizer Wurstsalat • Schwarzbrot • € 10,50

3 fränkische Bratwürste • Kartoffelsalat • Spargelsalat • € 19,50

VEGETARISCH

Portion warmer Spargel • Salzkartoffeln
Butter/Sauce hollandaise/Tomatenvinaigrette • € 18,80

Rote Bete Risotto • gebratener Spargel • Radicchio • € 18,80

Tomatenhumus • mediteranes Ofengemüse
Pinienkerne • Rucolasalat • vegan • € 18,80



SPEISEKARTE

23. MAI - 2. JUNI

FISCHGERICHTE

Gebratenes Saiblingsfilet • Butterkartoffeln • gebackener Spargel
Senfmajonaise • € 22,80

Maischolle Finkenwerder Art • Krabben • Speck • Croutons
Petersilienkartoffeln • € 21,80

PFANNENGERICHTE

Cordon bleu • Kartoffelsalat • € 17,80

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

Wiener Schnitzel vom Kalb • Salzkartoffeln • Butterspargel • € 27,80

Spargelplatte • 2 Bratwürste • kleines Wiener Schnitzel vom Kalb
Butterspargel • Salzkartoffeln • € 27,80

Filetsteak vom argentinischen Rind • gebackene Kartoffelecken • Aioli
Pimientos de Patron • € 29,80

Lendenschaschlik • Pommes frites • € 19,50

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

DESSERT

Lauwarmer Schokoladenkuchen • Zitronensorbet • Erdbeeren • € 10,50

Mascarpone • Beeren • Baiser • € 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 und Schweinefleisch vom Bauer Link aus Ungelstetten • Eier vom
Frisch-Ei-Dienst Simon aus Lauterhofen • Spargel vom Federhof Harrer aus Hilpolt-
stein • Karpfen von der Fischzucht Härlein