



## SPEISEKARTE

2. - 19. MAI

---

### APERITIF • EMPFEHLUNG

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

Erdbeer Spritz • 0,2 l € 6,80

### VORSPEISEN UND SUPPEN

Fränkische Hochzeitssuppe • € 6,80

Wasabisuppe • Forellenkavier • € 7,50

Spargelcremesuppe • Schnittlauch • gebratene Garnele • € 8,80

Spargelcremesuppe • Schnittlauch • € 7,80

Rucola-Spargelsalat • Erdbeerdressing • Kräutercrostini • € 12,80

Tatar • geräucherter Saibling • Honig-Senf-Dip • Rösti • € 11,50

Spargelsalat • € 12,50

Beilagensalat • € 4,00

### TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele • Kloß • € 17,80 - 21,00

Sauerbraten • Kloß • € 18,80

Tafelspitz • Meerrettichsoße • Bratkartoffeln • € 18,50

Kalbsgulasch • Pistazienspätzle • € 17,50

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

3 fränkische Bratwürste • Kartoffelsalat oder Kraut • € 10,50

Schweizer Wurstsalat • Schwarzbrot • € 10,50

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

### VEGETARISCH

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

Spargel-Spinatlasagne • Tomatensoße • Rucolasalat • € 18,80

Gegrillte Kräuterseitlinge • Erbsen-Minzpüree  
glasierte Karotten • vegan • € 18,80



## SPEISEKARTE

2. - 19. MAI

---

### FISCHGERICHTE

Gebratenes Saiblingsfilet • Spargelgemüse • Tagliarini • € 22,80

Gebratenes Zanderfilet • Garnelen • Knoblauchbrot • Salatteller • € 22,80

Gebackene Forelle • Salatteller (je 100 g) • € 4,50

### 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

Filetspießchen vom argentinischen Rind • Erdnusssoße • Reis • Sprossen • € 28,80

Saltimbocca vom Huhn • grüner Spargel • Rosmarinkartoffeln • € 19,80

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

### DESSERT

Rhababerstrudel • Eiscrème Vanille • € 10,50

Variation von Erdbeeren • Parfait • Sorbert • marinierte Erdbeeren • € 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](http://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