



## SPEISEKARTE

18. JULI - 4. AUGUST

---

### APERITIF • EMPFEHLUNG

Pfirsich-Minz-Limonade • 0,2 l € 6,80

Sarti Spritz • 0,2 l € 6,80

### VORSPEISEN UND SUPPEN

Fränkische Hochzeitssuppe • € 6,80

Grüne Gazpacho • Mandeln • Röstbrot € • 6,80

Pfifferrahmsuppe • gebratene Pfifferlinge • € 7,50

Paprika-Pfefferschotensuppe • Burrata • € 7,50

Rucolasalat • gebratene Pfifferlinge • Tomaten • Peccorino • € 12,80

Halloumispieß • Melone • Datteln • Joghurt-Minz-Dip • Rucolasalat • € 13,50

Beilagensalat • € 4,00

### TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele • Kloß • € 17,80 - 21,00

Sauerbraten • Kloß • € 18,80

Rehgulasch • gebratene Pfiffersemmelknödel • Preiselbeeren • € 18,80

Schmankerlteller • Schäufele • Ente • Schweinelende Speckmantel

Kroketten • Kloß • € 22,80

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

Selbstgemachte Bratwurstsülze • Bratkartoffeln • € 14,50

### VEGETARISCH

Rahmpfifferlinge • Semmelknödel • € 18,80

Bunte Pasta • Buchweizen-Gemüsebolognese

gebratene Mandeln • vegan • € 16,80



## SPEISEKARTE

18. JULI - 4. AUGUST

---

### FISCHGERICHTE

Lachsfilet überbacken • Spinat • Feta • Knoblauchbrot • Salatteller • € 22,80

Saltimbocca vom Kabeljau • Kräuterrahmpolenta • Oliven • € 20,80

### PFANNENGERICHTE

Cordon bleu • Kartoffelsalat • € 17,80

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

Filetsteak vom argentinischen Rind • Zucchini-Pfiffergemüse  
Ofenkartoffeln • Sour Cream Dip • € 29,80

Curry vom Hühnchen • Cashewkerne • gegrillte Ananas  
Gewürz-Basmatireis • € 24,80

Tagliata vom Rumpsteak • Röstbrot • Kräuterseitling  
Schnittlauch-Senfbutter • Aprikosen-Möhrensalat • € 24,80

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

### DESSERT

Mousse au chocolate • marinierten Erdbeeren • € 10,50

Aprikosenstrudel • Eiscrème Walnuss • € 10,50

Balsamico-Erdbeeren • Eiscrème Vanille • € 8,80

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