



SPEISEKARTE

1. - 17. NOVEMBER

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

Maronensuppe • Pilzcrostini • € 7,80

Bunte Herbstsalate • karamelisierter Ziegenkäse • Walnüsse • € 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 • € 21,80

Rinderroulade • Kartoffelpüree • € 19,80

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

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

FISCHGERICHTE

Lachs- und Doradenfilet • Tagliarini • Muscheln • € 22,50

Gebackene Forelle • Salatteller (je 100 g) • € 4,80

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

1. - 17. NOVEMBER

VEGETARISCH

Knödeltris • Rote Bete • Spinat • Bergkäse • Feldsalat • € 19,50

Rotes Mangoldcurry • fritierter Tofu • vegan • € 18,80

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 • Kürbis-Paprika-Relish
Speckbohnen • € 30,80

Parnierte Kalbsleber • Rosenkohl-Apfelgemüse
Rosmarinkartoffeln • € 20,50

Schweinemedallions • Coppa • Salbei • Peccorino
selbstgemachte Süßkartoffelkroketten • € 22,80

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

DESSERT

Orangen-Mascarpone-Crème • Schokostrudel • Orangensorbet • € 10,50

Apfel-Zimt-Crumble • Eiscrème Walnuss • € 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 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

