



SPEISEKARTE

4. - 19. JANUAR

APERITIF • EMPFEHLUNG

Orangen-Zimt-Limonade • 0,2 l € 6,80

Bellini-Spritz • 0,2 l € 7,50

VORSPEISEN UND SUPPEN

Fränkische Hochzeitssuppe • € 6,80

Kartoffel-Lauchrahmsuppe • Schwarzbrotcroutons • € 7,50

Rote Bete Suppe • Tatar von der Räucherforelle • € 8,50

Gemüsekraftbrühe • Grießnockerl • € 7,50

Rotkohl-Orangensalat • geräucherte Gänsebrust • € 12,80

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

Beilagensalat • € 4,00

TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele • Kloß • € 17,80 - 21,00

Sauerbraten • Kloß • € 18,80

Portion Gänsebrust • Kloß • Blaukraut • € 22,50

Rehkeule • Feigenknödel • Cranberrychutney • € 19,80

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

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

FISCHGERICHTE

Fischvariation • Safransoße • Erbsen-Kartoffelpüree • Kaiserschoten • € 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

4. - 19. JANUAR

VEGETARISCH

Gemüseragout • Spinatnockerln • € 18,50

Gefüllte Paprika • Gemüse Cous-Cous • Feldsalat • vegan • € 19,80

PFANNENGERICHTE

Cordon bleu • Kartoffelsalat • € 17,80

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

Lendenschaschlik • Pommes frites • € 21,50

Filet vom argentinischen Rind • Maronenkruste • Kartoffelgratin
Romanesco • € 30,50

Rumpsteak • geschmorte rote Zwiebeln • Bratkartoffeln • € 25,80

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

DESSERT

Amarettimousse • Zitrusgrütze • € 10,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen • Sorbet • Ananas • € 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

