



W O C H E N K A R T E

20. MAI - 4. JUNI 2022

WEIN-EMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

20er Campus Weisswein-Cuvée · trocken 0,2l € 6,50
Weingut Studier · Biowein

VORSPEISEN UND SUPPEN

Fränkische Hochzeitssuppe € 5,00
Spargelcremesuppe mit Schnittlauch € 6,00
Spargelcremesuppe mit Schnittlauch und Garnele € 7,00
Hausgemachte Fischsuppe mit Forellenfilet und Knoblauchbrot € 7,00
Verschiedene Blattsalate mit Spagelsalat, Tomatenvinaigrette, Pecorino .. € 8,20
Knoblauchbrot € 4,80
Portion Spargelsalat oder Butterspargel € 10,50
Beilagensalat € 3,50

TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele mit Kloß € 13,50
Sauerbraten mit Kloß € 14,80
Spare Rips in BBQ-Soße mit Lyoner-Kartoffeln € 15,80
Rehragout mit frischen Beeren und Spätzle € 16,80
Roher Bauernschinken mit Butterspargel und Salzkartoffeln € 16,80
3 Fränkische Bratwürste mit Kartoffelsalat, dazu Spargelsalat € 17,80

PFANNENGERICHTE

Cordon bleu mit Kartoffelsalat € 14,50
Schnitzel Wiener Art vom Schwein
oder vom Kalb mit Pommes frites € 13,20 / 17,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Salzkartoffeln,
warmem Spargel und Sauce hollandaise € 26,50
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb und 2 Bratwürste
auf Kartoffel-Spargel-Salat mit Senf-Kapern-Dressing € 19,80
Schweinemedailon mit Coppa und Salbei
mit hausgemachtem Kartoffelrösti € 18,50
Rinderfilet mit bunter Pfeffersoße, grünem Spargel
im Speckmantel und Ofenkartoffeln € 27,80
Salatbowl mit gebackenem Rinderfilet oder
Garnelen, Mango-Chilli-Dip und Baguette € 13,80



W O C H E N K A R T E

20. MAI - 4. JUNI 2022

F I S C H G E R I C H T E

Gebackenes Rotbarschfilet mit Remoulade und Bratkartoffeln	€ 14,80
Tomatenrisotto mit Garnelen, Spargel und Rucola	€ 18,50
Saiblingsfilet, gebraten auf lauwarmen Cous-Cous Salat mit Zucchini und Papaya	€ 19,80

V E G E T A R I S C H

Gemüsebratlinge mit Kräuterquark und Ofenkartoffeln	€ 10,50
Gebackener Spargel auf Kräuter-Pasta	€ 15,50
Portion warmer Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce hollandaise	€ 16,80
Portion warmer Spargel mit Salzkartoffeln und Tomatenvinaigrette (vegan)	€ 16,80

D E S S E R T

Blaubeerpfannkuchen mit Eiscrème Vanille	€ 8,50
Mousse au chocolate auf marinierten Erdbeeren	€ 8,50

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



K U R Z E W E G E · P U R E F R I S C H E

Gemüse aus dem Knoblauchsland · Fleisch von der Metzgerei Nießelbeck aus Berg
und Metzgerei Dürsch aus Nürnberg · Fisch von der Fischerei Rauh aus Simmelsdorf
Kartoffeln vom Bauer Link aus Ungelstetten · Eier vom Frisch-Ei-Dienst Simon aus
Lauterhofen · Spargel vom Federhof aus Hilpoltstein