








SUPPEN

Tagessuppe		3,40€
Fränkische Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern	  	3,90€

Fränkische Hauptgerichte

FLEISCH




Holzfällersteak vom Schweinekamm Mit gebratenen Zwiebeln frittierten Kartoffeln und Salatbeilage		13,90€
Knusprig gebratenes Schäufole auf Specksauerkraut mit Kartoffelknödeln ⁵ und Kümmeljus	   	14,90€
Fränkischer Sauerbraten in Rotwein-Rosinensauce mit Blaukraut und Kartoffelknödeln ⁵	   	15,20€
Rinderroulade „bürgerlich“ in einer Rahmsauce von Zwiebeln, Senf und Rotwein mit Kartoffelpürée und knackigem Saisongemüse	  	16,90€
Gebratenes Schweinerückensteak „Robert“ in einer Sauce von Zwiebeln, Senf und Sahne dazu Kartoffelkroketten und buntes Saisongemüse	    	16,80€
Medaillons vom Jungschwein „Petersburger Art“ in einer feinen Rahmsauce von Gurken und Zwiebeln auf buntem Saisongemüse, dazu Kartoffelrösti ⁵	   	18,90€



Lammrücken rosa gebraten
auf einem Gemüse von Lauch, Roter Zwiebel und Kirschtomaten, in einer Sauce von Thymian und Rotwein
dazu Rosmarinkartoffeln⁵ 24,80€

Rumpsteak vom Weiderind   
mit Gurkencreme und Parmaschinken
auf knackigen Saisongemüsen
kräftiger Portweinsauce, dazu Kartoffelkrusteln 26,50€

FISCH

Grillteller vom Lachs, Zander und Rotbarsch   
Grilltomate, Kräuterbutter
dazu frittierte Kartoffeln⁵ und Salat der Saison 19,90€

VEGETARISCH + VEGAN

Gemüsefrikadellen
auf würzigem Cianfotta
mit fruchtiger Tomatensauce 17,90

DESSERTS

Apfelstrudel   
mit Vanilleeis 5,20€

Apfelküchle    
auf mit Fruchtgarnitur und Walnußeis 5,60€