

Aperitiv Empfehlung

„Bratapfelsprizz“

Feiner Likör mit Prosecco

0,2 ltr 6,90



Tipp zum Abschluss

Salted Caramel Likör 2cl 3,80
oder auf Vanilleeis 4,50

Tageskarte für Samstag, den 14.05.22

Frischer Stangenspargel auf der Extrakarte

Frisch vom Fass zur Frühlingszeit der Helle Augustiner Mai Bock 0,5 ltr. 4,20 €

Wochenendschmankerl

Fränkisches Schäuferl

Saftige Schweinsschulter auf kräftiger Augustiner Dunkelbiersoß dazu Kartoffelknödel
und Speckkrautsalat

15,90

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und frischer Kresse	6,40
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	8,90
Flammkuchen „Bavaria“ mit herzhaften Obazdn, roten Zwiebeln und Brezenchips	9,90
Portion Obazda hausgemacht, mit frischer, rescher Breze	8,90
Gebackener Spargel in knuspriger Panko-Sesam Hülle dazu hausgebeizter Lachs	13,90
Spinat Gnocchi in Butter geschwenkt mit grünem Spargel, Rapsblüten und Kirschtomaten	13,50
6 Stück Nürnberger Rostbratwürschtl auf Sauerkraut und Bauernbrot	10,90
Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und ein kleiner, bunter Salat	18,90
Saftige Bauernente resches Anterl saftig gegrillt, auf feiner Soß mit Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel	¼ Ente 16,90 ½ Ente 19,90
Kalbsrollbraten in feiner Rahmsoße dazu gebräunte Brezenknödel und Marktgemüse	15,90
Kalbsleber „Berliner Art“ zart gebraten mit gegrilltem Apfel und Röstzwiebeln, dazu hausgemachtes Kartoffelstampf und Soß	14,90
Schweinefiletspitzen in würziger Pfefferrahmsoße dazu Kartoffel-Speckrösti	14,90
Rotbarschfilets gebacken, dazu Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	13,90
Fleischpflanzerl hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	10,90
Zweierlei von der Erdbeere aus Erdbeer-Creme Brûlée und Parfait	7,90
Erdbeer-Topfenstrudel mit Vanillesoße	6,50
Kaiserschmarrn selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott	p.P. 8,50

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an