

## **Eine gute Suppe erfreut den Magen**

### Ländliche Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Schwämmmerli, Butter- und Leberklößchen

### Leberklößchensuppe

Rinderkraftbrühe mit selbst gemachten Leberklößchen

### Fränkische Mostsuppe

## **Frische knackige Salate**

### kleiner Salatteller

aus frischen Salaten vom Markt

### Chefsalat

frische Blattsalate in Essig-, Öldressing  
mit Schinken, Käse, Tomaten und Ei belegt

### großer Salatteller

allerlei bunte Salate, was gerade wächst

### Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen

an einem cremigen hausgemachten Senfdressing  
mit Weißbrot

## **Fleischlos aber nicht reizlos**

### Uettinger Käsespatzen

hausgemachte Spätzle mit etwas Butter, Sahne und viel Käse überbacken

### Haugemachte Nudeltaschen

gefüllt mit Spinat, Paprika und Frischkäse  
in Butter gebraten auf einer feinen Schnittlauchsoße

### **Vegan „Bandnudeln ohne Ei“**

in einer fruchtigen Tomatensoße  
mit gebratenen Champignons und Lauchstreifen

Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.

George Bernard Shaw

## **Heimische Spezialitäten**

### **2 hausmacher Bratwürste**

mit Bratensoße, Sauerkraut und Schwarzbrot

### **2 hausmacher Bratwürste**

auf Bratensoße mit Pomme Frites

Und das Beste am Kloß, ist die Soß

### **Schweinebraten**

auf deftiger Bratensoße mit zwei Fränkische Klößen -halb und halb-

### **Sauerbraten vom Rind**

auf deftig-saurer Bratensoße  
mit zwei Fränkische Klößen -halb und halb-  
dazu servieren wir Blaukraut

### **Hirschbraten - aus der Keule geschnitten**

auf leckerer Rotwein-Kräuterrahmsoße  
mit zwei Fränkische Klößen -halb und halb-  
dazu servieren wir Blaukraut

## **Unsere leckeren Klassiker aus Pfanne und Grill**

paniertes Schweineschnitzel aus der Oberschale – besonders mager

mit Pommes Frites

### **Jägerschnitzel**

Schweineschnitzel aus der Oberschale, natur gebraten  
mit Champignonsssoße und Pommes Frites

### **Schweinelendchen als Medaillons gebraten**

auf feiner Rahmsoße  
mit hausgemachten Spätzle

### **Fränkischer Landgasthot Topf**

verschiedene Filets von Schwein, Rind und Pute  
an Champignons, mit hausgemachten Spätzle  
in einer feinen Sahnesoße

### **Rumpsteak vom argentinischem Rind**

medium gebraten, mit Kräuterbutter  
und Krokette

### **Pfeffersteak vom argentinischem Rind**

medium gebraten auf feuriger Madagaskarsoße vom grünem Pfeffer  
dazu reichen wir Krokette

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

**Winston Churchill**

## **Senioren und Kinder, die etwas kleinere Portion**

Kloß mit Soß

Pommes frites mit Ketchup

Eine Bratwurst mit Pommes frites und Ketchup

Schweinebraten

auf deftiger Bratensoße mit einem Fränkischen Kloß -halb und halb-

Sauerbraten vom Rind

auf deftig-saurer Bratensoße mit einem Fränkische Kloß -halb und halb-  
dazu servieren wir Blaukraut

kleines paniertes Schweineschnitzel aus der Oberschale – besonders mager  
mit Pommes Frites

Schweinelendchen als Medaillons gebraten

auf feiner Rahmsoße  
mit hausgemachten Spätzle

Iss, was gar ist, trink, was klar ist, red' was wahr ist.

Martin Luther

## **Und zum Schluss, den süßen Genuss**

**Der Klassiker**

verschiedene Eissorten

**Der Klassiker mit Sahne**

verschiedene Eissorten mit Sahne verziert

**Kinderbecher Kunterbunt**

2 Eissorten nach Wahl kunterbunt garniert

**Coupe Dänemark**

cremigies Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne

**Heiße Liebe**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

**Sinnliche Verführung**

Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne

**Der Nussknacker**

Feinstes Walnuss und Vanilleeis  
mit gehackten Nüssen, Cremelikör und Sahne

**Wer wirklich seine Gäste liebt – sich mit der Nachspeise Mühe gibt**