

A P E R I T I F

EUR

<i>Franconia, roter fränkischer Weinaperitif</i>	5 cl	4,40
<i>Langenzenner Klostersekt, trocken</i>	0,1 l	3,60
<i>Frankensekt mit Rotweinlikör</i>	0,1 l	3,80
<i>Prosecco mit Pfirsichlikör</i>	0,1 l	3,80
<i>Prosecco</i>	0,1 l	3,60
<i>Big Apple (alkoholfrei)</i>	0,1 l	2,20
<i>Campari</i>	5 cl	3,20
<i>Portwein, Don Pablo, Jahrgang</i>	5 cl	3,20
<i>Sherry, (Fino, Medium oder Oloroso)</i>	5 cl	3,20
<i>Martini (Rosso, Bianco oder Extra dry)</i>	5 cl	3,20

S U P P E N

<i>Tagessuppe</i>		2,80
<i>Ungarische Gulaschsuppe</i>		3,80
<i>Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</i>		3,60
<i>Tomatensuppe mit Sahnehaube</i>		3,80

V O R S P E I S E N

<i>Frische Melone mit saftigem fränkischem Schinken, dazu Toast und Butter</i>		5,80
<i>Räucherlachs mit Buttertoast, garniert mit Sahnemeerrettich₍₃₎</i>		6,20
<i>Rindercarpaccio mit fränkischem Hartkäse, Balsamico- marinade, Pinienkerne* und Salat</i>		9,80

S A L A T E

Bunte Blattsalate frisch vom Markt:

<i>~mit Putenbruststreifen, verfeinert mit feinem Joghurt-Orangendressing und Kräutern</i>		9,80
<i>~mit Riesen-Garnelen und Räucherlachs</i>		12,90
<i>Große Salatschüssel mit Schinkenstreifen_(2,4,11), Käse, Peperoni und schwarzen Oliven₍₆₎</i>		7,20
<i>Große Salatschüssel mit Peperoni, Käsestreifen, schwarzen Oliven₍₆₎ und gekochten Eiern</i>		7,20

VOM SCHWEIN

EUR

<i>Schäufele gebraten mit rohem Kloß und gemischtem Salat</i>	10,20
<i>Grillteller "Seerose": verschiedene Filetstücke, mit Würstchen^(2,3), Speck und Kräuterbutter dazu Kartoffelrösti und buntem Salat</i>	13,40
<i>Schweinebraten mit rohem Kloß und gemischtem Salat</i>	8,50
<i>Schweinelendchen mit Tomate und Mozzarella überbacken Rosmarinkartoffeln und ein kleiner Salat</i>	13,80
<i>Schweinelendchen in feiner Waldpilzrahmsauce mit Kartoffelkroketten und Buttergemüse</i>	12,80
<i>Schweinelendchen "Renette" mit Apfel und Käse überbacken, dazu Kartoffelplätzchen und gemischter Salat</i>	13,20
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Schinken ^(2,4,11) und Käse gefüllt dazu gemischter Salat</i>	11,80
<i>Schweineschnitzel paniert mit gemischtem Salat mit Pommes frites</i>	9,00
<i>mit Kartoffelsalat</i>	9,00
<i>Zigeunerspieß mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	12,80

UNSERE RINDERGERICHTE

<i>Pfeffersteak vom Rinderfilet mit Kartoffelrösti und gemischtem Salat</i>	21,80
<i>Filetsteak unter Champignons, Pommes frites und gemischtem Salat</i>	21,80
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleiner Salat</i>	15,40
<i>Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	15,40

WILD AUF WILD

EUR

<i>Rehbraten mit Blaukraut, hausgemachten Butter-spätzlen und Preiselbeerbirne</i>	13,60
<i>Wildschweinbraten mit hausgemachten Spätzlen und gemischtem Salat</i>	13,20

FISCHGERICHTE u. Karpfenspezialitäten *(Karpfengerichte nur September bis Ende April)*

<i>½ Karpfen gebacken mit gemischtem Salat</i>	100g	2,40
<i>½ Pfefferkarpfen mit gemischtem Salat</i>	100g	2,40
<i>½ Karpfen blau, Salzkartoffeln, zerlassene Butter und grünem Salat</i>	100g	2,40
<i>Horbacher Backfisch, (Karpfenfilet im Bierteig), fast grätenfrei, mit gemischtem Salat</i>		12,20
<i>Dreierlei vom Karpfen, fast grätenfrei, mit gemischtem Salat (nicht Sonn- und Feiertag)</i>		12,60
<i>Karpfenfilet mit Schwanz, fast grätenfrei, dazu Salat</i>		12,60
<i>Karpfencrossis mit Kartoffelsalat oder Pommes</i>	gr. Portion kl. Portion	11,20 7,20
<i>Forelle "Müllerin" gebraten mit gemischtem Salat</i>	100g	2,60
<i>Forelle blau mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und grünem Salat</i>	100g	2,60
<i>Zander in Zitronenbutter gebraten mit jungem Gemüse und Petersilienkartoffeln</i>		13,20
<i>Portion Fischfilet mit Remouladensoße⁽⁶⁾ und gemischtem Salat</i>		7,40

VEGETARISCHES

<i>Bunte Gemüseplatte mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise</i>	6,60
<i>Kartoffeltaschen mit Marktgemüse und Kräutersoße</i>	7,40
<i>Gebackene Blumenkohlröschen mit Sauce Remoulade⁽⁸⁾ und Salzkartoffeln</i>	6,90
<i>Mit Champignon gefülltes Omelett, dazu gemischter Salat</i>	6,80

GERICHTE VOM KALB

EUR

<i>Kalbssteak mit Champignons überbacken frittiertem Gemüse und Herzoginkartoffeln</i>	17,20
<i>Cordon bleu mit Schinken_(2,4,11) und Käse gefüllt, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites und gemischter Salat</i>	14,60
<i>Kalbsschnitzel nach Wiener Art mit gemischtem Salat mit Pommes frites</i>	13,40
<i>mit Kartoffelsalat</i>	13,40

VOM GEFLÜGEL

<i>Putenbrust im Cornflakesmantel auf Reis mit Currysoße, Fruchtspieß und Mandelbrokkoli*</i>	10,40
<i>Zarte Hähnchenstücke in Zitronenpanade gebacken mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat</i>	11,90

FÜR DIE "GROSSEN" VON MORGEN

<i>Schweinchen Babe Schweinelendchen mit Butterspätzle und Gemüse</i>	6,20
<i>Tabaluga 1/2 Schweinebraten mit rohem Kloß</i>	4,80
<i>Nemo (von September bis April) Kleines Karpfenfilet mit Schwanz, Kartoffelsalat</i>	7,20
<i>Käpten Blaubär Kleines Fischfilet mit gemischtem Salat, Remouladensoße⁽⁸⁾</i>	4,80
<i>Pokemon Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup</i>	5,20
<i>Tiger Ente Chicken Nuggets* mit Pommes frites</i>	4,90

*kann Spuren von Nüsse enthalten

W A R M E G E R I C H T E (nicht sonntags) EUR

<i>Toast Hawaii mit gekochtem Schinken_(2,4,11), Ananas und Käse überbacken</i>	6,20
<i>Camembert gebacken mit Ananas und Preiselbeeren</i>	5,40
<i>Leberkäse mit Spiegelei und gemischtem Salat</i>	5,30
<i>1 x 2 Fränkische Bratwürste₍₄₎ mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat</i>	5,20
<i>1 x 3 Fränkische Bratwürste₍₄₎ mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat</i>	6,80

B E I L A G E N

<i>Portion Pommes frites</i>	2,40
<i>Portion gemischter Salat</i>	2,40
<i>Portion hausgemachte Spätzle, Rösti od. Kartoffeln</i>	2,40
<i>1 roher Kloß</i>	2,40

"M A C H` M E R B R O T Z E I T"(nicht sonntags)

<i>Fränkischer Wurstsalat_(2,,3,4,11) mit Bauernbrot</i>	8,40
<i>Bauernschinken mit Brot und Butter, garniert mit einer Gurke₍₃₎</i>	6,40
<i>Kalter Braten mit Brot und Gurke₍₃₎</i>	5,90
<i>Obatzer mit feinem Schwarzbrot</i>	4,90
<i>Leckeres Bratwurstgehäck₍₄₎ (Tatar) mit Ei und Brot</i>	4,80
<i>Wurst_(2,4,11)-, Käse- oder Bratwurstgehäckbrot₍₄₎</i>	4,60
<i>Schinkenbrot</i>	5,40
<i>Räucherlachsbro</i>	5,90

Alle Allergene dieser Karte können gerne in unserem extra Folder einsehen. Bitte fragen Sie beim Service

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 8 mit Süßungsmittel, 9 coffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Phosphat, 12 Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)

NACHSPEISE



Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte!!

WARMER GETRÄNKE

	EUR
Portion Kaffee	3,40
Tasse Kaffee	1,80
Espresso	2,00
Cappuccino	2,40
Milchkaffee groß	3,40
Amaretto, heiß mit Sahne	2cl 2,80
Glas Tee mit Milch oder Zitrone	1,80
Glas Tee, Bio Fair Trade (Darjelling)	1,90
Häferla heiße Schokolade mit Schlagsahne	2,50
Glas Glühwein	2,50

BIERE VOM FASS

Zirndorfer Vollbier	0,50 l	2,80
Zirndorfer Vollbier	0,25 l	2,20
Tucher Hefeweißbier hell	0,50 l	3,20
Tucher Hefeweißbier hell	0,30 l	2,60
Lederer Premium Pils	0,40 l	3,10
Lederer Premium Pils	0,20 l	2,25
Schlösser Alt (Dunkel)	0,30 l	2,90

FLASCHENBIERE

Kellerbier im Steinkrug, naturtrüb	0,50 l	3,10
Reifbräu alkoholfrei	0,50 l	3,00
Tucher Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	3,10
Sebaldus Weizen dunkles Hefe	0,50 l	3,25
Tucher Hefeweizen leicht	0,50 l	3,10
Pils Premium light (40% weniger Alkohol)	0,50 l	3,10
Malzbier (alkoholfrei)	0,33 l	2,40

Sekte und Champagner

Fl. Hausmarke „Seerose“	0,75 l	17,80
Fl. Langenzenner Klostersekt, trocken	0,75 l	16,90
Piccolo Langenzenner Klostersekt, trocken	0,20 l	5,20
Fl. Prosecco	0,75 l	16,80
Fl. Champagner	0,75 l	64,40
Fl. Champagner	0,20 l	18,40



W E I N E

		EUR	
<i>Weinschorle sauer, süß oder rot</i>	<i>0,25l/0,40l</i>	<i>2,70</i>	<i>3,80</i>
<u><i>Weißwein Franken</i></u>		<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
<i>Chardonnay, 2013 Ipsheimer Burgberg, Kabinett halbtrocken</i> <i>(Duft nach reifen mürben Äpfeln und Honigmelone)</i>		<i>5,20</i>	<i>15,60</i>
<i>Müller Thurgau, 2014 Weimersheimer Roter Berg, halbtrocken</i> <i>(Duft von feiner Mango mit einer Note von Birne)</i>		<i>4,20</i>	
<i>Silvaner, 2015 Sulzfelder Cyriakusberg, Q.b.A trocken</i> <i>(Aromen von Apfel, Limone, Birne und Quitte)</i>		<i>4,60</i>	
<i>Kerner, 2015 Mainstockheim,</i> <i>(pfiffige, belebende Aromen von Aprikose, Melone und Maracuja)</i>	<i>4,80</i>		
<i>Sauvignon blanc, 2015, Mainstockheimer Hofstück, trocken</i> <i>(Aromen nach Brennesel, Paprika, Minze und Melisse)</i>		<i>5,40</i>	<i>16,20</i>
<i>Bacchus, 2014 Ipsheimer Burgberg, Q.b.A, halbtrocken</i> <i>(Muskatton mit Johannisbeere)</i>		<i>4,20</i>	
<i>Scheurebe, 2013 Ipsheimer Burgberg, Spätlese halbtrocken</i> <i>(Bukett von schwarzer Johannisbeere, Mandarine und Holunder)</i>		<i>5,20</i>	<i>15,60</i>
<i>Riesling, 2014 Bad Windsheimer, „F“ trocken, (Duft von Apfel und Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Pfirsich)</i>		<i>4,60</i>	<i>13,80</i>
<u><i>Weißwein Deutschland + Welt</i></u>		<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
<i>Grauburgunder, 2014 Burg Ravensburg, Baden trocken</i> <i>Feiner Duft von Melone und gelben Früchten, gepaart mit einen geschmeidig vollen Körper und reichem Abgang</i>		<i>5,20</i>	<i>15,60</i>
<i>Rivaner, 2014 Leiselheimer Vulkanfelsen, Kaiserstuhl, trocken</i> <i>Fruchtige Aromen von Aprikose, Maracuja Mango und frisch geernteten Äpfeln begleitet mit einem zartem Zitrus-Muskataroma</i>		<i>4,40</i>	<i>13,20</i>
<i>Grüner Veltliner, 2014 Nieder-Österreich, trocken</i> <i>(Eine unaufdringlich würzebetonte Nase, zu der sich am Gaumen leicht herbe Aromen gesellen)</i>		<i>4,30</i>	
<i>Pinot Grigio, 2013 Italien Trentino, DOC</i> <i>(Aromen von Ananas, Pampelmuse sowie Birne und Zimt)</i>		<i>4,90</i>	<i>14,10</i>

EUR

Wir servieren alle Weine noch in der ¼ Liter Karaffe

<u>Rotwein Franken:</u>	0,25l	0,75l
Schwarzriesling, 2013 Volkacher Ratsherr, Q.b.A trocken (Kirsche und Himbeere)	4,80	
Rotwein Cuvée, 2013 Volkacher, trocken (Aroma von Brombeere und dunklen Waldfrüchten, zartfruchtig, angenehmes Genussvergnügen im Nachklang)	4,80	14,40
Dornfelder im Barrique-Fass gereift, 2012 Ipsheimer Burgberg, trocken (Feine Aromen v. Sauerkirsche, Brombeere u. Holunder)	7,40	21,60
Acolon, 2013 Ipsheimer Burg Hoheneck (Duftet elegant nach Datteln und schwarzen Wildkirschen)	5,90	17,70
Blauer Zweigelt, 2014 , Mainstockheimer, trocken (Würzig, pfeffriger Roter mit Anklängen von Pflaume u. Schlehe)	5,40	16,20
<u>Rotwein Deutschland+Welt</u>	0,25l	0,75l
Dornfelder+Portugieser, 2013 halbtrocken Gau Algesheimer Abtei, Q.b.A	3,90	
Vulture, 2008 Bali'Aggio, Aglianico del Vulture DOC, Süditalien (mit delikater Note von Kirsche, harmonisches Aroma)	4,70	14,10
Nero d'Avola, 2013 Rudini Eloro Pachino, Sizilien (Duftet verführerisch nach Kirschen und Gewürzen)	7,40	21,60
Shiraz, Grenache und Morvede, 2012 Cuveè Chateau Jougrand, Frankreich	4,70	14,10
Cabernet-Merlot, 2014 Terralis, Argentinien (Kakao- mit leichtem Kirscharoma)	4,80	13,80

Jahgangs- und Rebsortenänderung aller Weine vorbehalten