

## A P E R I T I F

EUR

<i>Franconia, roter fränkischer Weinaperitif</i>	5 cl	6,40
<i>Langenzenner Klostersekt, trocken</i>	0,1 l	4,90
<i>Frankensekt mit Rotweinlikör</i>	0,1 l	5,60
<i>Prosecco mit Pfirsichlikör</i>	0,1 l	5,60
<i>Prosecco</i>	0,1 l	5,20
<i>Big Apple (alkoholfrei)</i>	0,1 l	3,20
<i>Hogo;Lillet Wildberry, Aperol Spritz</i>	5 cl	7,20
<i>Martini (Rosso, Bianco)</i>	5 cl	5,60

## S U P P E N

<i>Tagessuppe</i>	5,80
<i>Ungarische Gulaschsuppe</i>	6,90
<i>Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</i>	6,50
<i>Tomatensuppe mit Sahnehaube</i>	6,50

## V O R S P E I S E N

<i>Frische Melone mit saftigem fränkischem Schinken, dazu Toast und Butter</i>	10,50
<i>Räucherlachs mit Buttertoast, garniert mit Sahnemeerrettich<sub>(3)</sub></i>	12,40
<i>Rindercarpaccio mit fränkischem Hartkäse, Balsamico- marinade, Pinienkerne* und Salat</i>	15,60

## S A L A T E

*Bunte Blattsalate frisch vom Markt:*

<i>~mit Putenbruststreifen, verfeinert mit feinem Joghurt-Orangendressing und Kräutern</i>	14,30
<i>~mit Riesen-Garnelen und Räucherlachs</i>	17,70
<i>Große Salatschüssel mit Schinkenstreifen<sub>(2,4,11)</sub>, Käse, Peperoni und schwarzen Oliven<sub>(6)</sub></i>	11,00
<i>Große Salatschüssel mit Peperoni, Käsestreifen, schwarzen Oliven<sub>(6)</sub> und gekochten Eiern</i>	11,00

<u>WILD AUF WILD</u>	EUR
<i>Rehbraten mit Blaukraut, hausgemachten Butter- spätzlen und Preiselbeerbirne</i>	23,60

## FISCHGERICHTE

<i>Forelle "Müllerin" gebraten mit gemischtem Salat</i>	100g	5,20
<i>Forelle blau mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und grünem Salat</i>	100g	5,20
<i>Gebratenes Lachsfilet auf Spargelrisotto Geschmolzenen Tomaten und Rucola</i>		25,80
<i>Zander in Zitronenbutter gebraten mit jungem Gemüse und Petersilienkartoffeln</i>		22,40
<i>Portion Fischfilet mit Remouladensoße<sup>(6)</sup> und gemischtem Salat</i>		11,90

## VEGETARISCHES EUR

<i>Bunte Gemüseplatte mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise</i>	12,40
<i>Kartoffeltaschen mit großem Salatteller</i>	12,30
<i>Gebackene Blumenkohlröschen mit Sauce Remoulade<sup>(8)</sup> und Salzkartoffeln</i>	10,90
<i>Auberginen Cordon Bleu, gefüllt mit Spinat und Mozzarella Reis und Tomatensoße</i>	16,40
<i>Spinatknödel mit Nussbutter und Hartkäse</i>	14,60

## VOM SCHWEIN

EUR

Schäufele gebraten mit rohem Kloß und gemischtem Salat	18,40
Grillteller "Seerose": verschiedene Filetstücke, mit Würstchen <sup>(2,3)</sup> , Speck und Kräuterbutter dazu Kartoffelrösti und buntem Salat	21,90
Schweinebraten mit rohem Kloß und gemischtem Salat	15,80
Schweinelendchen mit Tomate und Mozzarella überbacken Rosmarinkartoffeln und ein kleiner Salat	21,80
Schweinelendchen in feiner Waldpilzrahmsoße mit Kartoffelkroketten und Buttergemüse	20,80
Schweinelendchen "Renette" mit Apfel und Käse überbacken, dazu Kartoffelplätzchen und gemischter Salat	21,00
Cordon bleu vom Schwein mit Schinken <sup>(2,4,11)</sup> und Käse gefüllt dazu gemischter Salat	18,40
Schweineschnitzel paniert mit gemischtem Salat mit Pommes frites	14,30
mit Kartoffelsalat	14,30
Zigeunerspieß mit Pommes frites und gemischtem Salat	21,00

## UNSERE RINDERGERICHTE

EUR

Pfeffersteak vom Rinderfilet mit Kartoffelrösti und gemischtem Salat	38,70
Filetsteak unter Champignons, Pommes frites und gemischtem Salat	38,70
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleiner Salat	29,60
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und gemischtem Salat	29,40

## GERICHTE VOM KALB

	EUR
<i>Cordon bleu mit Schinken<sub>(2,4,11)</sub> und Käse gefüllt, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites und gemischter Salat</i>	26,80
<i>Kalbsschnitzel nach Wiener Art mit gemischtem Salat mit Pommes frites</i>	25,20
<i>mit Kartoffelsalat</i>	25,20

## VOM GEFLÜGEL

<i>Putenbrust im Cornflakesmantel auf Reis mit Currysoße, Fruchtspieß und Mandelbrokkoli*</i>	18,80
<i>Zarte Hähnchenstücke in Zitronenpanade gebacken mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat</i>	16,90

## FÜR DIE "GROSSEN" VON MORGEN

	EUR
<i>Schweinchen Babe</i>	
<i>Schweinelendchen mit Butterspätzle und Gemüse</i>	9,80
<i>Tabaluga</i>	
<i>1/2 Schweinebraten mit rohem Kloß</i>	8,80
<i>Käpten Blaubär</i>	
<i>Kleines Fischfilet mit gemischtem Salat, Remouladensoße<sub>(8)</sub></i>	7,80
<i>Pokemon</i>	
<i>Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup</i>	7,90
<i>Tiger Ente</i>	
<i>Chicken Nuggets* mit Pommes frites</i>	8,60

\*kann Spuren von Nüsse enthalten

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

<i>Toast Hawaii mit gekochtem Schinken<sub>(2,4,11)</sub>, Ananas und Käse überbacken</i>	9,90
<i>Camembert gebacken mit Ananas und Preiselbeeren</i>	8,20
<i>Leberkäse mit Spiegelei und gemischtem Salat</i>	9,60
<i>1 x 2 Fränkische Bratwürste<sub>(4)</sub> mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat</i>	9,40
<i>1 x 3 Fränkische Bratwürste<sub>(4)</sub> mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat</i>	12,20

B E I L A G E N

<i>Portion Pommes frites</i>	4,20
<i>Portion gemischter Salat</i>	4,20
<i>Portion hausgemachte Spätzle, Rösti od. Kartoffeln</i>	4,20
<i>1 roher Kloß</i>	3,90

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

	EUR
<i>Fränkischer Wurstsalat<sub>2,,3,4,11)</sub> mit Bauernbrot</i>	11,60
<i>Kalter Schweinebraten, dünn geschnitten, mit Brot und Gurke<sub>(3)</sub></i>	10,30
<i>Obatzer mit feinem Schwarzbrot</i>	10,20
<i>Bauernschinken geräuchert mit Brot und Butter, garniert mit einer Gurke</i>	11,90
<i>Leckeres Bratwurstgehäck<sub>(4)</sub> (Tatar) mit Ei und Brot</i>	10,00
<i>Wurst<sub>(2,4,11)</sub>-, Käse- oder Bratwurstgehäckbrot<sub>(4)</sub></i>	7,70
<i>Schinkenbrot</i>	9,40
<i>Räucherlachsbro</i>	10,50

## NACHSPEISE

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte!!

<u>WARMER GETRÄNKE</u>	EUR
Portion Kaffee	4,40
Tasse Kaffee	2,70
Espresso	2,60
Cappuccino	3,70
Latte Macchiato	4,40
Milchkaffee groß	4,50
Amaretto, heiß mit Sahne	2cl 4,00
Glas Tee mit Milch oder Zitrone	3,40
Häferla heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,90
Glas Glühwein	4,50

<u>BIERE VOM FASS</u>	EUR
Zirndorfer Vollbier	0,50 l 4,20
Zirndorfer Vollbier	0,25 l 3,70
Humbser Bier, naturtrüb	0,50 l 4,80
Tucher Hefeweißbier hell	0,50 l 4,50
Tucher Hefeweißbier hell	0,30 l 3,80
Lederer Premium Pils	0,40 l 4,70
Lederer Premium Pils	0,20 l 3,80
Kloster Scheyern dunkel	0,50 l 4,90
Kloster Scheyern dunkel	0,30 l 3,70
Rotbier, kraftvoll, bernsteinfarbig	0,50 l 4,90

<u>FLASCHENBIERE</u>	EUR
Kellerbier im Steinkrug, naturtrüb	0,50 l 4,70
Reifbräu alkoholfrei	0,50 l 4,20
Tucher Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l 4,50
Kloster Scheyern dunkles Hefeweizen	0,50 l 4,80
Tucher Hefeweizen leicht	0,50 l 4,50
Malzbier (alkoholfrei)	0,33 l 3,40

<u>Sekte und Champagner</u>	EUR
Champagner, Moët Chandon	0,375 l 48,00
Langenzenner Klostersekt, trocken	0,75 l 24,00
Piccolo Langenzenner Klostersekt, trocken	0,20 l 6,90
Flasche Prosecco	0,75 l 24,00
Frankensekt, Weißburgunder	0,75 l 34,80

## W E I N E

EUR

Weinschorle sauer, süß oder rot 0,25l/0,40l

4,20 6,40

### Weißwein Franken

**0,10l /0,25l/0,75 l**

**Alte Reben**, spontan vergoren, 2021 Silvaner

38,80

**Scheurebe**, 2018 Volkacher Ratsherr, Spätlese, Bocksbeutel  
(schön fruchtig)

34,60

**Müller Thurgau**, 2021 Weimersheimer Roter Berg, halbtrocken 5,70 7,20  
(Duft von feiner Mango mit einer Note von Birne )

**Silvaner**, 2022 Sulzfelder Cyriakusberg, Q.b.A trocken  
(Aromen von Apfel, Limone, Birne und Quitte )

6,30 7,80

**Bacchus**, 2021 Ipsheimer Burgberg, Q.b.A, halbtrocken  
(Muskatton mit Johannisbeere )

5,30 6,80

**Weißer Burgunder**, 2022 Spätlese  
(frisches Fruchtaroma)

6,90 8,40 25,20

**Sauvignon blanc**, 2020, Mainstockheimer Hofstück, trocken  
(Aromen nach Brennesel, Paprika, Minze und Melisse )

6,90 8,40 25,20

**Chardonnay**, 2021 Ipsheimer Burgberg, trocken  
(Im Duft zart nach gelben Früchten & Honigmelone)

7,40 8,90 26,70

**Scheurebe**, 2022 Ipsheimer Burgberg, Spätlese halbtrocken  
(reife Aromen von schwarzer Johannisbeere und Litschi)

6,30 7,80 23,40

**Riesling**, 2021 (Duft von Apfel und  
Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Pfirsich )

5,70 7,20 21,60

### Weißwein Deutschland + Welt

**0,10l /0,25l 0,75l**

**Grauburgunder**, 2022 Burg Ravensburg, Baden trocken  
Feiner Duft von Melone und gelben Früchten, gepaart mit  
einen geschmeidig vollen Körper und reichem Abgang

6,10 7,60 23,80

**Gelber Muskateller**, 2021 Burgenland Österreich, halbtrocken  
(Exotische Fruchtvielfalt mit Hauch von Muskat)

6,90 8,40 24,20

EUR

Weißherbst + Rose

**0,10l/ 0,25/0,75l**

**Spätburgunder, 2019**

*Munzinger Attilafelsen Tuniberg, Baden*

5,80 7,20

**Rosé** 2022 Franken, trocken

6,30 7,80 23,40

Rotwein Franken:

**Domina**, 2018 Spätlese trocken, Thüngersheimer Scharlachberg

39,40

**Spätburgunder Barrique**, 2011 Spätlese, Weingut Geiger Jun.

46,70

**Schwarzriesling**, 2019 Volkacher Ratsherr, Q.b.A trocken  
(Kirsche und Himbeere)

5,70 7,20

**Spätburgunder**, 2019 rot, trocken

(Aroma von Brombeere und dunklen Waldfrüchten, zartfruchtig, angenehmes Genussvergnügen im Nachklang)

6,30 7,80 23,40

**Acolon**, 2018 Ipsheimer Burg Hoheneck

(Duftet elegant nach Datteln und schwarzen Wildkirschen)

820 24,60

7,10 8,60 25,80

**Blauer Zweigelt**, 2019, Volkach, Kabinett, trocke Würzig,  
pfeffriger, Roter mit Anklängen von Pflaume u. Schlehe)

8,80 9,30 27,90

Rotwein Deutschland+Welt

**Dornfelder+Portugieser**, 2020 halbtrocken

Gau Algesheimer Abtei, Q.b.A

5,70 7,20

**Zinfandel**, 2019 Italieln, Puglia

(Sanfte Aromen von Pflaumen und schwarzen Beeren)

6,70 8,20 22,80

**Merlot**, 2020 Le Petit Fermier, Biowein aus Frankreich

(kraftvoll, seidig, rotes Beerenaroma)

6,90 8,40 22,20