

Abendkarte



Limoncello Spritz

(Limoncello, Sekt / Mineralwasser, Zitronenscheibe) 7.80 €

Veldensteiner Landbier -dunkel- vom Faß 0,4l	4.20 €
ENGEL - Naturtrübes Radler , alkoholfrei, hell 0, 5l	4.20 €
Simon SPEZIAL, Altfränkisches Vollbier 0,5l	4.40 €
Laufer Hefeweizen, dunkles Weizen 0,5l	4.40 €
Veldensteiner ZWICK'L im Steinkrug, naturtrüb 0,5l	4.40 €

Aus dem Suppentopf

Bayerische Leberknödelsuppe	6.80 €
mit Pfannkuchenstreifen	
Hausgemachte Bärlauchcremesuppe	6.80 €
mit Buttercroûtons	

Geräucherter Lachs auf kleinen hausgemachten Kartoffel-Gemüserösti ..	12.80 €
mit Meerrettichdip und kleiner Salatgarnitur	
Feldsalat an Balsamicodressing mit Walnussöl	10.80 €
mit knusprigem Speck, Croûtons und Kirschtomaten	

Wir empfehlen

Schweineleber gebacken	18.80 €
mit fränkischem Kartoffelsalat und knusprigen Röstzwiebeln, dazu bunte Salate	
Post-Töpfchen	20.80 €
zarte Putenbrustmedaillons vom Grill mit frischen Champignons in Rahm, im Ofen mit Gemüse & Käse überbacken, hausgemachte Butterspätzle, bunte Salate	
Feinschmecker-Spieß	22.80 €
dünn geklopfte Schweinelendchen, mit Käse belegt, gerollt und am Grill knusprig gebraten, an pikanter Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten & Gemüse	
Rumpsteak vom argentinischen Rinderrücken	27.80 €
an pikanter Pfefferrahmsauce mit knusprigen Röstzwiebeln, Bohnen im Speckmantel & Bratkartoffeln	

Gerne servieren wir Ihnen -auf Vorbestellung- am nächsten Tag:

½ Ofenfrisches Schweins-Schäufele	19.80 €
mit zwei kleinen rohen Klößen und bunten Salaten	

Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer.

Abendkarte

Wir empfehlen



Cordon bleu vom Jungschweinerücken 18.80 €
gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler, dazu Pommes frites und bunte Salate

Fränkischer Sauerbraten 19.20 €
mit zwei kleinen rohen Klößen und einem bunten Salatteller

Gebackene Kohlrabischnitzel im Knuspermantel 17.80 €
auf hausgemachtem Rote Beete-Kartoffelpüree
an Kräutersauce, dazu und bunte Salate

Frisches Karpfenfilet gebacken 21.80 €
mit fränkischem Kartoffelsalat, hausgemachter Remouladensauce
und bunten Salaten

Gebratenes Wolfsbarschfilet 24.80 €
auf Bärlauch-Rahmspinat an leichter Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln

Bunter Salatteller mit Karpfenfiletstreifen im Knuspermantel 18.80 €
dazu hausgemachte Remouladensauce und Stangenweißbrot



3 Stück fränkische Bratwürste 12.80 €
auf Sauerkraut, mit Schwarzbrot *oder* fränkischem Kartoffelsalat und Meerrettich

Frisch ausgebackene Apfelkühle 8.80 €
in Zimt-Zucker gewendet, mit Mövenpick Eiskrem Vanille und Sahne

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 8.80 €
mit frischen Früchten und Haselnusseis

3 Kugeln Mövenpick Walnusseis mit Eierlikör 8.80 €
und Sahne