

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 Champignonsoße 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 Sahnsoße

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