

Hausgemachte Suppen

Pfannkuchen-Suppe ^{A C G}	€ 3,80
Leberspätzle-Suppe ^{A C}	€ 3,80
Gulaschsuppe mit Schwarzbrot ^A	€ 5,00

Für die knackigen Salate der Saison haben sie die Wahl zwischen:

French-Dressing ^{J L 2 6}, *Joghurt-Kräuter-Dressing* ^{C G} oder *Balsamico-Vinaigrette* ^{L 6 2}

Salat „Napoli“ mit Balsamico Vinaigrette ^{L 6 2}	€ 11,80
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Mozzarella ^G , gegrillten Zucchini und Kräuterbaguette ^{A G}	
Chef-Salat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{C G}	€ 10,80
Gemischter Salat mit Schinken ^{5 6 10} , Käse ^L , Ei ^C und Kräuterbaguette ^{A G}	
Salatteller mit gebratenem Saibling mit French-Dressing ^{J L 2 6}	€ 13,80
Gemischter Salat mit gebraten Saibling-Filets ^{D G} und Kräuterbaguette ^{A G}	
Kleiner gemischter Salat	€ 3,20
zum Hauptgang	€ 2,80

Unsere hausgemachten Schmankerl

Schweinebraten ^A in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut ^{5 6} und Brezenknödel ^{A C G}	€ 10.80
Jungbullentafelspitz ^I in Meerrettichsoße ^{A G L 8} mit Marktgemüse ^G und Salzkartoffeln ^G	€ 11.80
Kalbsrahmbraten ^G mit Marktgemüse ^G und Butterspätzle ^{A C G}	€ 14.80

*Unsere Schweineschnitzel frisch aus der Pfanne
servieren wir mit Pommes frites oder Bratkartoffeln*

Schnitzel „Wiener –Art“ ^{A C G}	€ 9.80
mit Pommes frites	
Bergschnitzel ^{A C G} mit würzigem Käse paniert	€ 11.30
dazu Preiselbeeren und Bratkartoffeln	



... weil Gemütlichkeit und Qualität zählt ...

Gebratenes aus der Pfanne

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste ^{A G} auf Marsalasoße ^{G L 2} dazu Marktgemüse ^G und Ofenkartoffel	€ 12.80
Schwabenteller mit Schweinefilet Medaillons Champignon-Rahm ^G , Butterspätzle ^{A C G} und Käse ^G	€ 12.80
Schweinefilet Medaillons in Pfeffer-Cognac-Soße ^{G 2} mit Speckbohnen ^{5 6} und Pommes frites	€ 12.80
Grillteller Rumpsteak, Hähnchenbrust und Nürnberger ^{I J} mit Speckbohnen ^{5 6} Pommes frites und Kräuterbutter ^G dazu dreierlei Soßen ^{G I J}	€ 14.80
Rumpsteak mit Kräuterbutter ^G Speckbohnen ^{5 6} und Bratkartoffeln	€ 16.80

Fischgerichte

Seelachsfilet paniert ^{A C D G} mit Remoulade ^{C J 12} und Bratkartoffeln	€ 10.80
Gebratenes Zanderfilet ^D in Safransoße ^{D G} mit Marktgemüse ^G und Petersilienkartoffeln ^G	€ 16.80

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle ^{A C G} mit Röstzwiebeln und Salat	€ 8.80
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat	€ 8.30
Kartoffel-Gemüse Gröstl mit würzigem Käse ^G	€ 8.80

Brotzeiten und andere Kleinigkeiten

Bayrischer Wurstsalat ^{4 5 7 10 12} mit Brot ^A	€ 6.80
Bayrisches Brotzeltbrett ^{G I J L 5 6 10 12} mit Brot ^A und Butter ^G	€ 9.80
6 Nürnberger Rostbratwürste ^{I J} mit Sauerkraut ^{5 6} und Brot ^A	€ 6.80
Currywurst ^{1 4 6} mit Pommes frites	€ 6.80
Semmel ^A € 0,50 Scheibe Brot ^A € 0,40	



... weil Gemütlichkeit und Qualität zählt ...

Dessert und Eis

Hausgemachter Apfelstrudel ^{A C G H} (Mandeln) mit Bourbon-Vanilleeis ^{G 2} und Sahne ^G	€ 4.80
Kaiserschmarren ^{A C G} mit Apfel-Birnen-Kompott ⁶	€ 4.30
Marillenknoedel ^{A C G} mit Vanillesoße ^{C G} und Sahne ^G	€ 4.80
Palatschinken ^{A C G} gefüllt mit Bourbon-Vanilleeis ^{G 2} dazu Schokosoße ^{C G H} und Sahne ^G	€ 4.30
Eis & Heiß	€ 4.30
Bourbon-Vanilleeis ^{G 2} mit heißen Himbeeren und Sahne ^G	
Coupe Dänemark	€ 3.80
Bourbon-Vanilleeis ^{G 2} mit Sahne und Schokosoße ^{C G H}	
Coppa Marsala	€ 3.80
Stracciatella-Eis ^G und Bourbon-Vanilleeis ^{G 2} mit Marsala-Wein ^L und Sahne ^G	
Pirsich Melba	€ 3.80
Bourbon-Vanilleeis ^{G 2} mit Pfirsichhälften, Himbeersoße ^{C G H} und Sahne ^G	
Birne Helene	€ 3.80
Bourbon-Vanilleeis ^{G 2} mit Birnenhälfte, Sahne und Schokosoße ^{C G H}	
Kugel Eis	€ 1.20
Erdbeer-Eis ^G , Schokoladeneis ^{F G} , Stracciatella-Eis ^G , Bourbon-Vanilleeis ^{G 2}	
Schlagsahne	€ 1.00

Zusatzstoffe und Allergene

- 1 Koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 Chinin haltig
- 4 konserviert
- 5 mit Nitritpökelsalz
- 6 mit Antioxidationsmitte
- 7 mit Geschmacksverstärker
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 mit Phosphat
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 mit Süßungsmittel(n)
- 13 gewachst
- 14 Taurin haltig
- 15 gentechnisch verändert

- A Gluten haltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch, Laktose
- H Schalenfrüchte (Mandeln)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Schwefeldioxid, Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere



... weil Gemütlichkeit und Qualität zählt ...