



## Verehrte Gäste,

bei der Produktauswahl für unsere Speisekarte legen wir großen Wert auf die Verwendung frischer Zutaten und eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern. So beziehen wir einen Großteil unserer Fleisch- und Wurstwaren von einer hiesigen Metzgerei, Salat und Gemüse aus Segnitz, Forellen aus Willanzheim oder Käse aus Hüttenheim.

### Unsere Küchenöffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag: 11:30 – 14.00 und 18:00 – 21:45 (So. 21:00)

Montag: Ruhetag im Restaurant

(letzte Bestellung jeweils 10 Minuten vor Küchenschluss)

## Aperitif

Secco "Fraenzi" aus Castell	0,1l	3.80
„Fraenzi“ mit Weinbergspfirsichlikör	0,1l	4.20
„Fraenzi“ mit fränk. Holunderblütenlikör	0,1l	4.20
„Fraenzi“ mit fränk. Rhabarberlikör	0,1l	4.20
Sherry Medium, dry oder Rich Golden	5 cl	4.00
Campari Orange	0,2l	4.80
Campari Soda	0,2l	4.50
Martini bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	4.00

## Unsere Getränkeempfehlung Bier und alkoholfrei.



Alle Rohstoffe stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau aus der Region.  
Für Sie als Genießer eines Lammsbräu-Getränkes bedeutet das:  
Voller Geschmack, reinsten Genuss und die Gewissheit, mit jedem Schluck einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten

Neumarkter Lammsbräu alkoholfrei	Alk: <0,5%	0,33l	3.20
Neumarkter Lammsbräu Urstoff	Alk: 4,7%	0,50l	3.50
Neumarkter Aktivmalz	Alk: <0,5%	0,33l	2.90
Neumarkter NOW – Bio-Limonade Fresh Lemon		0,33l	2.90

## Unser Heimat-Genuss-Menü

Glas Fraenzi – Secco aus Castell

\*\*\*

Geräuchertes Breitbachforellenfilet mit Weißbrot und Sahnemeerrettich

\*\*\*

Fränkische Mostsuppe

\*\*\*

Rahmpfifferlinge mit Schweinelende, Spätzle und Salat

\*\*\*

Hausgemachtes Parfait mit frischen Früchten

Preis als 4-Gang Menü: € 34.80

Preis als 3-Gang Menü (ohne Forellenfilet): € 27.80

### Schenken Sie Kindern ein Lächeln

Lassen Sie sich diese kulinarischen Genüsse auf der Zunge zergehen und tun Sie nebenbei Gutes:  
Pro Menü geht eine **Spende von € 2,00** an unsere Partner Clowns für Kinder im Krankenhaus e.V. & Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

### Aus der Hagenmühle im wunderschönen Breitbachtal bei Willanzheim:

Geräuchertes Breitbachforellenfilet mit Salat, Weißbrot und Sahnemeerrettich 10.90

### Aus der Hofkäserei Brunner in Markt Hermsheim:

Silvanerkäse und Frankenlaib mit Weintrauben und Brot  
an Mango- und Quitten-Chili-Chutney 8.90

Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Bratkartoffeln 12.50

„Fränkischer Bratwurstsalat“ Gernet´s grobe Bratwürste in Kräuter-Senf-Vinaigrette  
mit Zwiebeln und Bauernbrot 8.90

Matjessalat mit gerösteten Speck und Bratkartoffeln 11.50

### Desserts des Monats:

Fränkische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne 5.90

Erdbeer-Mascarpone-Terrine an Schokoladensauce 5.90

(1) geschwefelt (2) Phosphat (3) Süßungsmittel

Gerne erhalten Sie auf Wunsch, eine Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene

## Suppen

Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln und Petersilie	4.20
Leberklößchensuppe mit Schwimmerli	4.20
Mostsuppe vom Marktbreiter Silvaner mit Zimtcroustons	4.20
Fruchtige Tomatensuppe mit Sherry und Sahnehaube	4.20



## Pfifferlingszeit

Pfifferlingrahmsuppe mit Croutons und Sahne	4.80
Sommerlicher Salat mit gedünsteten Pfifferlingen und Ciabatta	12.90
Tagliatelle mit Pfifferlingen, Schinken, Schnittlauch und gehobelten Parmesanspänen	13.90
Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel und Salat	15.50
Rumpsteak vom Angusrind mit Bratkartoffeln, Pfifferlingen und Salat	25.50
Schweinelendchen vom Grill an Pfifferlingrahm, hausgemachten Spätzle und Salat	20.80

(2) geschwefelt (2) Phosphat (3) Süßungsmittel

Gerne erhalten Sie auf Wunsch, eine Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene

## Hauptgerichte

„Fränkisches Hochzeitsessen“ Tafelspitz in Meerrettichsauce <sup>(1)</sup> mit Butternudeln und Preiselbeeren	14.90
Rinderroulade nach „Großmutterns Art“ mit Speck, Zwiebeln, Gurke und Senf gefüllt, Kartoffelklöße <sup>(1)</sup> und Salat	14.80
Knuspriges Schäufole mit Kartoffelklößen <sup>(1)</sup> , Dunkelbiersauce und Salat	13.80
Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen <sup>(1)</sup> und Apfelrotkohl	14.80
1 Paar Bratwürste <sup>(2)</sup> mit Sauerkraut, Senf und Brot	8.90
„Blaue Zipfel“ <sup>(2)</sup> in Essig-Gewürzsud mit Brot und Zwetschgenschnaps	10.90
Schweinelendchen vom Grill an Rahmsauce, Champignons, hausgemachten Spätzle und Salat	16.80
“Wiener Schnitzel“ Kalbsschnitzel mit Zitrone, Pommes frites und Salat	15.90
Hähnchenbrustfilet mit Bandnudeln und Ratatouille-Gemüse	14.20
Rahmgeschnetztes vom Kalb mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Salat	16.90
Rumpsteak vom Angusrind mit Madagaskar-Pfeffersauce, Kartoffelspalten und Salat	19.90
Rumpsteak „Surf & Turf“ mit Riesengarnelen, Kräuterbutter, Wedges und Salat	24.50
Zanderfilet vom Grill auf Lauchbett mit Bandnudeln und Salat	18.90

## Salate und Vegetarische Gerichte

Breite Bandnudeln mit Ratatouille-Gemüse und gehobelten Parmesanspänen	11.20
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	9.80
Zanderfilet und Riesengarnelen vom Grill an Salat und Ciabatta	14.20
Salat in Kräutervinaigrette mit gebratener Hähnchenbrust und Ciabatta	11.90

(1) geschwefelt (2) Phosphat (3) Süßungsmittel

## *Für unsere kleinen Gäste*

Bratwurst <sup>(2)</sup> mit Pommes frites und Salat	6.50
Zwei Schweinelendchen mit Spätzle, Rahmsauce und Salat	11.20
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Salat	9.50
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat	7.80

## *Dessert*

Hausgemachte Silvanercreme an frischen Früchten	5.90
Weißes Schokoladenparfait mit Grand Marnier und Vanille verfeinert, dazu einen Espresso	6.90
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6.20
Dessertteller - eine bunte Auswahl unserer Nachspeisen	6.90
Gemischtes Eis Mövenpick (3 Kugeln nach Wahl) mit Sahne	5.20
Kugel Mövenpick Eis: Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Vanille	1.60
Caffé affogato – Espresso mit einer Kugel Mövenpick Vanilleeis	3.80
<b>...und noch das Dessert von Seite 2</b>	
Gerupfter mit Bauembrot	6.80

(1) geschwefelt (2) Phosphat (3) Süßungsmittel

Gerne erhalten Sie auf Wunsch, eine Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Kleinere Portion unserer Speisen (falls möglich!) abzgl. € 2.00