

SPEISEKARTE

SALAT

Chefsalat mit Schinken-Käse Röllchen e und Baguette	12,80 €
Salatteller „Griechischer Art“ mit gebackenem Feta und Baguette Aa/c/g	12,90 €
Salat „Black Tiger“ mit gebratenen Riesengarnelen und Baguette Aa/B	16,60 €
Salat „Hähnchen“ mit angebratenen Hähnchenbruststreifen und Grillgemüse e	16,20 €
Kleiner Beilagensalat	3,20 €
Großer Beilagensalat	5,80 €

VEGETARISCH

Gefüllte Zucchini „Ratatouille“ mit Käse überbacken, Kräutertomatensauce und Petersilienkartoffeln e	12,20 €
Tagliatelle mit Kräutertomatensauce und frisch geriebenem Parmesan	10,90 €
Rote Beete Puffer mit Sour Cream und Salatbukett H	11,80 €

FLAMMKUCHEN

„Klassik“ mit Speck und Zwiebeln Aa/g	9,60 €
„Försterin“ mit Zwiebeln, Champignons und geriebenem Gouda Aa/g	9,90 €
„Italia“ mit Tomaten, Parmaschinken, Rucola, Mozzarella und Parmesan Aa/g	13,40 €
„Tuna“ mit geriebenem Gouda, Zwiebeln und Thunfisch Aa/g/D	12,80 €

BEI UMBESTELLUNGEN VERLANGEN WIR 0,50 € AUFPREIS!

FLEISCHGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites Aa/c	13,30 €
Schnitzel „Roma“ mit Käse überbacken, Kräutertomatensauce und Pommes Frites Aa/g/c	14,90 €
Cordon Bleu mit Pommes Frites, gefüllt mit Gouda und Wacholderschinken /c	15,20 €
Pizzaschnitzel mit Pommes Frites, gefüllt mit Gouda, Wacholderschinken, Champignon, Salami und Peperoni Aa/c	15,60 €
Schnitzel „Onet le Chateau“ Natur gebraten, mit Camembert gefüllt, dazu Herzogin-Kartoffeln und Preiselbeeren	15,70 €
Gebratene Schweinemedallions in Gorgonzolasauce und Kroketten Aa/g	16,40 €

FISCHGERICHTE

Forelle „Müllerin“ mit Zitronenbutter, und Petersilienkartoffeln Aa/D	15,80 €
Forelle gebacken mit Kartoffelsalat Aa/D/c	14,70 €
Forelle pfefferscharf mit Kartoffelsalat Aa/D/c	15,80 €
Gebratenes Lachsfilet auf Tagliatelle und Kräutertomatensauce Aa/D	16,20 €
Gebratenes Zanderfilet mit Ratatouille-Gemüse und Petersilienkartoffeln Aa/D	17,90 €

BEI EXTRA TELLER VERLANGEN WIR 1,50 € AUFPREIS!

FRÄNKISCHE KARPFFEN

Karpfen „gebacken“ mit Kartoffelsalat

nach Größe

Karpfen „pfefferscharf“ mit Kartoffelsalat

nach Größe

Karpfen „blau“ aus dem Wurzelsud mit
Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und
Petersilienkartoffeln

nach Größe

BEI KARPFFEN VERLANGEN WIR 3,80 € PRO 100G!

BEI KARPFFEN „PFEFFERSCHARF“ VERLANGEN WIR
1,00 € AUFSCHLAG!

Karpfenfilet „gebacken“ mit Remouladensauce
und Kartoffelsalat

17,90 €

Karpfenfilet „pfefferscharf“ mit Remouladensauce
und Kartoffelsalat

18,90 €

Karpfenfilet „gebraten“ in Meerrettichsauce
mit Petersilienkartoffeln

18,60 €

Karpfenfilet „blau“ aus dem Wurzelsud mit
Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und
Petersilienkartoffeln

18,90 €

DAS KARPFFENFILET KANN NOCH GRÄTEN ENTHALTEN!

BEI INNEREIEN VERLANGEN WIR 1,50 € AUFSCHLAG!

STEAK UND BURGER NUR JEDEN FREITAG!!

STEAK

Roastbeef (Rumpsteak) ca. 250g Argentinien	22,70 €
Entrecote (Rib-Eye) ca. 250g Argentinien/Irland	23,20 €
Hüftsteak ca. 250g Argentinien/Uruguay	21,40 €
Filet ca. 250g Neuseeland	26,40 €

Wir bieten unsere Steaks in fünf verschiedenen
Garstufen an...

Englisch/Medium Rare/Medium/Medium well/Well done

BURGER

Homestyle Hamburger Aa	10,80 €
Homestyle Cheeseburger Aa/G	12,80 €
Homestyle Veggieburger Aa/I	11,70 €

BEILAGEN

Je 2,20 €	je 3,70 €	je 4,80 €
Pfeffersauce Aa	Pommes Frites	Ofenkartoffel Sour Cream g
Gorgonzolasauce g	Steakhouse-Pommes	
Black Tiger B	Kroketten Aa	Bohnen im Speckmantel
Maiskolben	Wedges	Pfannen-Gemüse F/C/I/G/4
	Rösti Aa	
	Tagliatelle Aa/C	
	Kartoffeln	

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites <small>AA/c</small>	7,60 €
Currywurst mit Pommes Frites <small>1/J</small>	9,60 €
Hähnchennuggets mit Pommes Frites <small>AA</small>	6,80 €
Fischstäbchen mit Pommes Frites <small>AA/c</small>	6,50 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus <small>5</small>	6,40 €

DESSERT

Gemischtes Eis mit frischem Obst <small>c</small>	4,70 €
Portion Sahne <small>c</small>	1,00 €
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren <small>c/H</small>	7,30 €
Windfelder's Apfelkräpchen <small>c/g/AA</small> mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne	8,30 €
Eierlikörbecher <small>c/g</small>	7,20 €

BEILAGEN

Ketchup/Mayonnaise <small>2</small>	0,40 €	Tagliatelle <small>AA/c</small>	3,70 €
Zitronenbutter <small>g/B</small>	1,30 €	Kartoffelsalat	3,70 €
Flüssige Butter <small>g/B</small>	1,00 €	Kartoffeln	3,70 €
Soße extra <small>AA</small>	2,20 €	Pommes Frites	3,70 €
Sahnemeerrettich <small>g/F/J/L</small>	0,80 €	Kroketten <small>AA</small>	3,70 €
Preiselbeeren	0,80 €	Pfannen-Gemüse <small>F/c/I/g/4</small>	4,80 €
Sour Cream <small>c</small>	0,80 €	Baguette <small>A</small>	1,20 €
Kräuterbutter <small>c</small>	0,80 €	Ratatouille Gemüse <small>g/J</small>	4,80 €
Remoulade <small>g/c</small> Nur in der Karpfenzeit	1,20 €	Herzogin Kartoffeln	3,70 €

GETRÄNKE

BIER VOM FASS

	0,25L	0,50L
Recken Pils ^{Ac}	2,90 €	3,40 €
Recken Weizen ^{Ac}	—	3,90 €
Radler ^{Ac}	2,90 €	3,40 €
Hölzlein Helles ^{Ac}	2,90 €	3,40 €
Göller Kellerbier ^{Ac}	2,90 €	3,40 €
Göller Rauchbier ^{Ac}	Flasche	3,90 €
Göller Pils Alkoholfrei ^{Ac}	Flasche	3,90 €
Göller Weizen Alkoholfrei ^{Ac}	Flasche	4,20 €
Göller Radler Alkoholfrei ^{Ac}	Flasche	3,90 €

SÄFTE, LIMONADEN UND WASSER

	0,25L	0,50L
Apfelsaft/Orangensaft	3,50 €	4,20 €
Traubensaft/Johannisbeersaft	3,50 €	4,20 €
Apfelschorle	2,90 €	3,60 €
Orangen/Traubensaftschorle	3,40 €	3,80 €
Johannisbeerschorle	3,40 €	3,80 €
Orangen/Zitronenlimonade	2,90 €	3,60 €
Spezi 9	2,90 €	3,60 €
Coca Cola/Coca Cola light 9/11	3,50 €	4,20 €

	0,25L	0,50L	0,75L
Exquisit Naturell	3,30 €	4,80 €	5,70 €
Exquisit Medium	3,30 €	4,80 €	5,70 €
Tafelwasser	2,50 €	3,30 €	—
Leitungswasser	1,00 €	1,50 €	—

WEIN

WEISSWEIN

	0,10L	0,20L
Silvaner Dahms/trocken	3,20 €	5,20 €
Müller Thurgau Volkach/trocken	3,20 €	5,20 €
Bacchus Dahms/halbtrocken	3,20 €	5,20 €
Riesling Kallfelz/trocken	3,30 €	5,30 €
Weinschorle	0,25L 3,30 €	0,50L 4,90 €

ROTWEIN

	0,10L	0,20L
Rotling Nachschlag/halbtrocken	2,70 €	4,70 €
Dornfelder Apfelbacher/trocken	2,90 €	4,90 €
Domina Apfelbacher/halbtrocken	2,90 €	4,90 €

WEITERE OFFENE WEINE

	0,10L	0,20L
Hausschoppen	2,70 €	4,70 €
Otello Rosso Castelli de Luca	2,90 €	4,90 €
Tollo Rocca Ventosa Montepulciano	2,90 €	4,90 €

APERITIF

Prosecco	0,10L	2,70 €
Aperol Spritz	0,25L	6,20 €
Hugo	0,25L	6,20 €

DESTILLATE LIKÖRE

	2 cl
Zwetschge/Williams Christ/Himbeere	2,90 €
Fernet Branca/Jägermeister	3,20 €
Fränkischer Kräuterlikör/Ramazotti	3,30 €
Grappa Cellini	3,50 €

AUS DER EDELBRENNEREI

	2 cl
Mirabelle	5,10 €
Williams Christ Brand	5,20 €
Alte Haselnuss	5,20 €
Reneklodenbrand	5,20 €

O'DONNELL MOONSHINE

Bratapfel	Original	Wilde Beere
Harte Nuss ^{HB}	Toffee	High High Proof
Macadamia ^{HH}	Cookie	High Proof
je 4,60 €		

HEIßE GETRÄNKE

Kaffee 9	2,40 €
Espresso 9	klein 2,20 € 3,50 €
Cappuccino 9/6	3,90 €
Milchkaffee 9/6	3,90 €
Latte Machiato 9/6	3,90 €
Schokolade 6	3,40 €

Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst

Allergene

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte:
 - Ha Mandeln
 - Hb Haselnüsse
 - Hc Walnüsse
 - Hd Cashewnüsse
 - He Pekannüsse
 - Hf Paranüsse
 - Hg Pistazien
 - Hh Macadanianüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere