

# SPEISEKARTE

## SALAT

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

## VEGETARISCH

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

## FLAMMKUCHEN

„Klassik“ mit Speck und Zwiebeln Aa/G	9,60 €
„Fürsterin“ 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 c	15,70 €
Gebratene Schweinemedaillons 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 KARPFEN**

---

**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 KARPFEN VERLANGEN WIR 3,80 € PRO 100G!**

**BEI KARPFEN „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 KARPFENFILET 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/c	12,80 €
Homestyle Veggieburger aa/i	11,70 €

## BEILAGEN

Je 2,20 €	je 3,70 €	je 4,80 €
Pfeffersauce aa	Pommes Frites	Ofenkartoffel
Gorgonzolasauce c	Steakhouse-Pommes	Sour Cream c
Black Tiger b	Kroketten aa	Bohnen im Speckmantel
Maiskolben	Wedges	Pfannen-Gemüse r/c/i/g/4
	Rösti aa	
	Tagliatelle aa/c	
	Kartoffeln	

---

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites <small>a/c</small>	7,60 €
Currywurst mit Pommes Frites <small>i/j</small>	9,60 €
Hähnchennuggets mit Pommes Frites <small>a</small>	6,80 €
Fischstäbchen mit Pommes Frites <small>a/c</small>	6,50 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus <small>s</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/a</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>a/c</small>	3,70 €
Zitronenbutter <small>c/s</small>	1,30 €	Kartoffelsalat	3,70 €
Flüssige Butter <small>c/s</small>	1,00 €	Kartoffeln	3,70 €
Soße extra <small>a</small>	2,20 €	Pommes Frites	3,70 €
Sahnemeerrettich <small>c/f/j/l</small>	0,80 €	Kroketten <small>a</small>	3,70 €
Preiselbeeren	0,80 €	Pfannen-Gemüse	4,80 € <small>r/c/i/g/4</small>
Sour Cream <small>c</small>	0,80 €	Baguette <small>a</small>	1,20 €
Kräuterbutter <small>c</small>	0,80 €	Ratatouille	4,80 €
		Gemüse <small>c/j</small>	
Remoulade <small>c/c</small>	1,20 €	Herzogin	3,70 €
Nur in der Karfreizeit.		Kartoffeln	

---

# GETRÄNKE

---

## BIER VOM FASS

		0,25L	0,50L
Recken Pils <small>Ac.</small>		2,90 €	3,40 €
Recken Weizen <small>Ac.</small>		—	3,90 €
Radler <small>Ac.</small>		2,90 €	3,40 €
Hölzlein Helles <small>Ac.</small>		2,90 €	3,40 €
Göller Kellerbier <small>Ac.</small>		2,90 €	3,40 €
Göller Rauchbier <small>Ac.</small>		Flasche	3,90 €
Göller Pils Alkoholfrei <small>Ac.</small>		Flasche	3,90 €
Göller Weizen Alkoholfrei <small>Ac.</small>		Flasche	4,20 €
Göller Radler Alkoholfrei <small>Ac.</small>		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 <small>9</small>		2,90 €	3,60 €
Coca Cola/Coca Cola light <small>9/11</small>		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

---

## WEISWEIN

		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	hb	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 Macadaniänüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere