



Unsere aktuelle TAGESKARTE

Fränkische Leberknödelsuppe
mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern

Ofenfrischer Schweinebraten
in Braunbiersauce
auf Bayrisch Kraut und Semmelknödel

Schweineschnitzel „Försterin“
mit gebratenen Champignons und Käse überbacken
dazu Pommes frites⁵ und bunten Saisonsalat

Fränkischer Sauerbraten
in Rotwein-Rosinensauce
mit Blaukraut und Kartoffelknödeln⁵

Schweineschäufele knusprig gebraten
auf deftigem Sauerkraut in Kümmeljus,
mit Kartoffelknödeln⁵

Rinderroulade „bürgerlich“
in einer Rahmsauce von Zwiebeln, Senf und Rotwein
mit Blaukraut und Kartoffelknödel⁵

Putengeschnetzeltes „Bombay“
in einer Sauce von frischen Früchten und Curry
Im Gemüserisrand, dazu Salat der Saison

Entrecôte vom Weiderind
mit buntem Pfannengemüse und hausgemachter
Zwiebelbutter, dazu Kartoffelwedges⁵

Tranchen vom Zanderfilet
auf bunten Nudeln und Rieslingrahm
mit knackigen Marktgemüsen

Gemüsefrikadellen
mit Ratatouillegemüse und Kartoffel-Möhrenpüree

Allergene siehe separate Karte

Soweit es die angebotenen Gerichte erlauben, machen wir Seniorenportionen möglich,
die mit 70% des à la carte-Preises berechnet werden.

Für Umbestellungen in dieser Tageskarte erheben wir einen Aufschlag von 1,-€.

Alle Preise in Euro

Konservierungs- & Inhaltsstoffe: 1=Dextrose 2=Stabilisatoren E262,E331,E450 3=Antioxidationsmittel E301
4=Konservierungsstoff E250 5=Kaliumsorbat 6=Farbstoff