

A P E R I T I F

EUR

<i>Franconia, roter fränkischer Weinaperitif</i>	5 cl	6,40
<i>Langenzenner Klostersekt, trocken</i>	0,1 l	4,90
<i>Frankensekt mit Rotweinlikör</i>	0,1 l	5,60
<i>Prosecco mit Pfirsichlikör</i>	0,1 l	5,60
<i>Prosecco</i>	0,1 l	5,20
<i>Big Apple (alkoholfrei)</i>	0,1 l	3,20
<i>Hogo;Lillet Wildberry, Aperol Spritz</i>	5 cl	7,20
<i>Martini (Rosso, Bianco)</i>	5 cl	5,80

S U P P E N

<i>Tagessuppe</i>		5,80
<i>Ungarische Gulaschsuppe</i>		6,90
<i>Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</i>		6,50
<i>Tomatensuppe mit Sahnehaube</i>		6,50

V O R S P E I S E N

<i>Frische Melone mit saftigem fränkischem Schinken, dazu Toast und Butter</i>		10,50
<i>Räucherlachs mit Butters toast, garniert mit Sahnemeerrettich₍₃₎</i>		12,40
<i>Rindercarpaccio mit fränkischem Hartkäse, Balsamico- marinade, Pinienkerne* und Salat</i>		15,60

S A L A T E

Bunte Blattsalate frisch vom Markt:

<i>~mit Putenbruststreifen, verfeinert mit feinem Joghurt-Orangendressing und Kräutern</i>		14,30
<i>~mit Riesen-Garnelen und Räucherlachs</i>		17,70
<i>Große Salatschüssel mit Schinkenstreifen_(2,4,11), Käse, Peperoni und schwarzen Oliven₍₆₎</i>		11,00
<i>Große Salatschüssel mit Peperoni, Käsestreifen, schwarzen Oliven₍₆₎ und gekochten Eiern</i>		11,00

WILD AUF WILD

EUR

*Rehbraten mit Blaukraut, hausgemachten Butter-
spätzlen und Preiselbeerbirne* 23,90

FISCHGERICHTE

<i>½ Karpfen gebacken mit gemischtem Salat</i>	100 g	4,00
<i>½ Pfefferkarpfen mit gemischtem Salat</i>	100 g	4,00
<i>½ Karpfen blau, Salzkartoffeln, zerlassene Butter und grünem Salat</i>	100 g	4,00
<i>Horbacher Backfisch, (Karpfenfilet im Bierteig), fast grätenfrei, mit gemischtem Salat</i>	100 g	22,40
<i>Dreierlei vom Karpfen, fast grätenfrei, mit gemischtem Salat</i>		23,90
<i>Karpfenfilet mit Schwanz, fast grätenfrei, dazu Salat</i>		23,80
<i>Karpfencrossis mit Kartoffelsalat oder Pommes</i>	gr. Portion	19,20
	kl. Portion	10,90
<i>Forelle "Müllerin" gebraten mit gemischtem Salat</i>	100g	5,40
<i>Forelle blau mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und grünem Salat</i>	100g	5,40
<i>Zander in Zitronenbutter gebraten mit jungem Gemüse und Petersilienkartoffeln</i>		22,80
<i>Gebratenes Lachsfilet auf Spargelrisotto mit geschmolzenen Tomaten und Rucola</i>		25,80
<i>Portion Fischfilet mit Remouladensoße⁽⁶⁾ und gemischtem Salat</i>		12,90

VEGETARISCHES

EUR

<i>Bunte Gemüseplatte mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise</i>	12,40
<i>Kartoffeltaschen mit großem Salatteller</i>	12,30
<i>Gebackene Blumenkohlröschen mit Sauce Remoulade⁽⁸⁾ und Salzkartoffeln</i>	10,90
<i>Auberginen Cordon Bleu, gefüllt mit Spinat und Mozzarella</i>	
<i>Reis und Tomatensoße</i>	16,40
<i>Spinatknödel mit Nussbutter und Hartkäse</i>	14,60

VOM SCHWEIN

EUR

<i>Schäufele gebraten mit rohem Kloß und gemischtem Salat</i>	19,40
<i>Grillteller "Seerose": verschiedene Filetstücke, mit Würstchen^(2,3), Speck und Kräuterbutter dazu Kartoffelrösti und buntem Salat</i>	23,80
<i>Schweinebraten mit rohem Kloß und gemischtem Salat</i>	17,40
<i>Schweinelendchen mit Tomate und Mozzarella überbacken Rosmarinkartoffeln und ein kleiner Salat</i>	22,80
<i>Schweinelendchen in feiner Waldpilzrahmsoße mit Kartoffelkroketten und Buttergemüse</i>	21,80
<i>Schweinelendchen "Renette" mit Apfel und Käse überbacken, dazu Kartoffelplätzchen und gemischter Salat</i>	22,00
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Schinken ^(2,4,11) und Käse gefüllt dazu gemischter Salat</i>	19,40
<i>Schweineschnitzel paniert mit gemischtem Salat mit Pommes frites</i>	15,30
<i>mit Kartoffelsalat</i>	15,30
<i>Zigeunerspieß mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	22,40

UNSERE RINDERGERICHTE

*Pfeffersteak vom Rinderfilet mit Kartoffelrösti
und gemischtem Salat*

38,70

*Filetsteak unter Champignons, Pommes frites
und gemischtem Salat*

38,70

*Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und
kleiner Salat*

29,60

*Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und
gemischtem Salat*

29,40

GERICHTE VOM KALB

EUR

*Cordon bleu mit Schinken_(2,4,11) und Käse gefüllt, dazu
Kartoffelsalat oder Pommes frites und gemischter Salat*

26,80

*Kalbsschnitzel nach Wiener Art mit gemischtem Salat
mit Pommes frites*

25,20

mit Kartoffelsalat

25,20

VOM GEFLÜGEL

*Putenbrust im Cornflakesmantel auf Reis mit Currysoße,
Fruchtspieß und Mandelbrokkoli**

18,80

*Zarte Hähnchenstücke in Zitronenpanade gebacken mit
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat*

16,90

FÜR DIE "GROSSEN" VON MORGEN

	EUR
Schweinchen Babe	
Schweinlendchen mit Butterspätzle und Gemüse	9,80
Tabaluga	
1/2 Schweinebraten mit rohem Kloß	8,80
Käpten Blaubär	
Kleines Fischfilet mit gemischtem Salat, Remouladensoße ⁽⁸⁾	7,80
Pokemon	
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,90
Tiger Ente	
Chicken Nuggets* mit Pommes frites	8,60
Nemo (von September bis April)	
Kleines Karpfenfilet mit Schwanz, dazu Kartoffelsalat	11,50

*kann Spuren von Nüsse enthalten

WARMER GERICHTE (nicht Feiertags)

	EUR
Toast Hawaii mit gekochtem Schinken _(2,4,11) , Ananas und Käse überbacken	9,90
Camembert gebacken mit Ananas und Preiselbeeren	8,20
Leberkäse mit Spiegelei und gemischtem Salat	9,60
1 x 2 Fränkische Bratwürste ⁽⁴⁾ mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat	9,40
1 x 3 Fränkische Bratwürste ⁽⁴⁾ mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat	12,20

BEILAGEN

Portion Pommes frites	4,20
Portion gemischter Salat	4,20
Portion hausgemachte Spätzle, Rösti od. Kartoffeln	4,20
1 roher Kloß	3,90

"MACH` MER BROTTZEIT" (nicht Feiertags)

	EUR
Fränkischer Wurstsalat ^{2,,3,4,11)} mit Bauernbrot	11,60
Kalter Schweinebraten, dünn geschnitten, mit Brot und Gurke ⁽³⁾	10,30
Obatzer mit feinem Schwarzbrot	10,20
Bauernschinken geräuchert mit Brot und Butter, garniert mit einer Gurke	11,90
Leckeres Bratwurstgehäck ⁽⁴⁾ (Tatar) mit Ei und Brot	10,00
Wurst ^{(2,4,11)-} , Käse- oder Bratwurstgehäckbrot ⁽⁴⁾	7,70
Schinkenbrot	9,40
Räucherlachsbrod	10,50

NACHSPEISE

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte!!

WARMER GETRÄNKE

	EUR
Portion Kaffee	4,40
Tasse Kaffee	2,70
Espresso	2,60
Cappuccino	3,70
Latte Macchiato	4,40
Milchkaffee groß	4,50
Amaretto, heiß mit Sahne	2cl 4,00
Glas Tee mit Milch oder Zitrone	3,40
Häferla heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,90
Glas Glühwein	4,50

BIERE VOM FASS

	EUR	
Zirndorfer Vollbier	0,50 l	4,20
Zirndorfer Vollbier	0,25 l	3,70
Humbser Bier, naturtrüb	0,50 l	4,80
Tucher Hefeweißbier hell	0,50 l	4,50
Tucher Hefeweißbier hell	0,30 l	3,80
Lederer Premium Pils	0,40 l	4,70
Lederer Premium Pils	0,20 l	3,80
Kloster Scheyern dunkel	0,50 l	4,90
Kloster Scheyern dunkel	0,30 l	3,70
Rotbier, kraftvoll, bernsteinfarbig	0,50 l	4,90

FLASCHENBIERE

Kellerbier im Steinkrug, naturtrüb	0,50 l	4,70
Reifbräu alkoholfrei	0,50 l	4,20
Tucher Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	4,50
Kloster Scheyern dunkles Hefeweizen	0,50 l	4,80
Tucher Hefeweizen leicht	0,50 l	4,50
Malzbier (alkoholfrei)	0,33 l	3,40

Sekte und Champagner

Champanger, Moet Chandon	0,375 l	48,00
Langenzenner Klostersekt, trocken	0,75 l	24,00
Piccolo Langenzenner Klostersekt, trocken	0,20 l	6,90
Flasche Prosecco	0,75 l	24,00
Frankensekt, Weißburgunder	0,75 l	34,80

WEINE

EUR

Weinschorle sauer, süß oder rot 0,25l/0,40l

4,20 6,40

Weißwein Franken

0,10l /0,25l/0,75 l

Alte Reben, spontan vergoren, 2021 Silvaner

38,80

Scheurebe, 2018 Volkacher Ratsherr, Spätlese, Bocksbeutel
(schön fruchtig)

34,60

Müller Thurgau, 2021 Weimersheimer Roter Berg, halbtrocken
(Duft von feiner Mango mit einer Note von Birne)

5,70 7,20

Silvaner, 2022 Sulzfelder Cyriakusberg, Q.b.A trocken
(Aromen von Apfel, Limone, Birne und Quitte)

6,30 7,80

Bacchus, 2021 Ipsheimer Burgberg, Q.b.A, halbtrocken
(Muskatton mit Johannisbeere)

5,30 6,80

Weißer Burgunder, 2022 Spätlese
(frisches Fruchtaroma)

6,90 8,40 25,20

Sauvignon blanc, 2020, Mainstockheimer Hofstück, trocken
(Aromen nach Brennesel, Paprika, Minze und Melisse)

6,90 8,40 25,20

Chardonnay, 2021 Ipsheimer Burgberg, trocken
(Im Duft zart nach gelben Früchten & Honigmelone)

7,40 8,90 26,70

Scheurebe, 2022 Ipsheimer Burgberg, Spätlese halbtrocken
(reife Aromen von schwarzer Johannisbeere und Litschi)

6,30 7,80 23,40

Riesling, 2021 (Duft von Apfel und
Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Pfirsich)

5,70 7,20 21,60

Weißwein Deutschland + Welt

0,10l /0,25l 0,75l

Grauburgunder, 2022 Burg Ravensburg, Baden trocken
Feiner Duft von Melone und gelben Früchten, gepaart mit
einen geschmeidig vollen Körper und reichem Abgang

6,10 7,60 23,80



Gelber Muskateller , 2021 Burgenland Österreich, halbtrocken (Exotische Fruchtvielfalt mit Hauch von Muskat)	6,90	8,40	24,20
			EUR
<u>Weißherbst + Rose</u>			0,10l/ 0,25/0,75l
Spätburgunder, 2019 Munzinger Attilafelsen Tuniberg, Baden	5,80	7,20	
Rosé 2022 Franken, trocken	6,30	7,80	23,40
 <u>Rotwein Franken:</u>			
Domina , 2018 Spätlese trocken, Thüngersheimer Scharlachberg			39,40
Spätburgunder Barrique , 2011 Spätlese, Weingut Geiger Jun.			46,70
Schwarzriesling , 2019 Volkacher Ratsherr, Q.b.A trocken (Kirsche und Himbeere)	5,70	7,20	
Spätburgunder , 2019 rot, trocken (Aroma von Brombeere und dunklen Waldfrüchten, zartfruchtig, angenehmes Genussvergnügen im Nachklang)	6,30	7,80	23,40
Acolon , 2018 Ipsheimer Burg Hoheneck (Duftet elegant nach Datteln und schwarzen Wildkirschen)	7,10	8,60	25,80
Blauer Zweigelt , 2019, Volkach, Kabinett, trocke Würzig, pfeffriger, Roter mit Anklängen von Pflaume u. Schlehe)	8,80	9,30	27,90
 <u>Rotwein Deutschland+Welt</u>			
Dornfelder+Portugieser , 2020 halbtrocken Gau Algesheimer Abtei, Q.b.A	5,70	7,20	
Zinfandel , 2019 Italieln, Puglia (Sanfte Aromen von Pflaumen und schwarzen Beeren)	6,70	8,20	22,80
Merlot , 2020 Le Petit Fermier, Biowein aus Frankreich (kraftvoll, seidig, rotes Beerendaroma)	6,90	8,40	22,20



Jahrgangs- und Rebsortenänderung aller Weine vorbehalten