A P E R I T I F

		EUR
Franconia, roter fränkischer Weinaperitif	5 cl	6,40
Langenzenner Klostersekt, trocken	0,1 l	4,90
Frankensekt mit Rotweinlikör	0,1 l	5,60
Prosecco mit Pfirsichlikör	0,1 l	5,60
Prosecco	0,1 l	5,20
Big Apple (alkoholfrei)	0,1 l	3,40
Hugo, Lillet Wild Berry, Aperol Spritz	0,3 l	7,40
Martini (Rosso, Bianco)	5 cl	5,80

S U P P E N

Tagessuppe	5,90
Ungarische Gulaschsuppe	7,20
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	6,70
Tomatensuppe mit Sahnehaube	6,70

V O R S P E I S E N

Frische Melone mit saftigem fränkischem Schinken, dazu Toast und Butter	10,70
Räucherlachs mit Buttertoast, garniert mit Sahnemeerrettich(3)	12,80
Rindercarpaccio mit Hartkäse, Balsamico-marinade, Pinienkerne* und Salat *(kann Nüsse enthalten)	15,80

S A L A T E

Bunte Blattsalate frisch vom Markt:

~mit Putenbrustreifen, verfeinert mit feinem Joghurt-Orangendressing und Kräutern	14,50
~mit Riesen-Garnelen und Räucherlachs	17,90
Große Salatschüssel mit Schinkenstreifen(2,4,11), Käse, Peperoni und schwarzen Oliven(6)	11,40
Große Salatschüssel mit Peperoni, Käsestreifen, schwarzen Oliven(6) und gekochten Eiern (vegetarisch)	11,40

Alle Allergene dieser Karte können gerne in unserem extra Folder einsehen. Bitte fragen Sie beim Service

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 8 mit Süßungsmittel, 9 coffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Phosphat, 12 Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle) 13 Konservierungsstoffe

V O M S C H W E I N

	EUR
Schäufele gebraten mit rohem Kloß und gemischtem Salat	*19,40*
Grillteller "Seerose": verschiedene Filetstücke, mit Würstchen(2,3), Speck und Kräuterbutter dazu Kartoffelrösti und buntem Salat	*23,80*
Schweinebraten mit rohem Kloß und gemischtem Salat	*17,60*
Schweinelendchen mit Tomate und Mozzarella überbacken Rosmarinkatoffeln und ein kleiner Salat	*22,90*
Schweinelendchen in feiner Waldpilzrahmsoße mit Kartoffelkroketten und Buttergemüse	*22,80*
Schweinelendchen "Renette" mit Apfel und Käse überbacken, dazu Kartoffelplätzchen und gemischter Salat	*22,60*
Cordon bleu vom Schwein mit Schinken (2,4,11) und Käse gefüllt dazu gemischter Salat	*19,40*
Schweineschnitzel paniert mit gemischtem Salat	
mit Pommes frites	*15,40*
mit Kartoffelsalat	*15,40*
Frankenspieß mit Paprikasoße, Pommes frites und gemischtem Salat	*22,80*

U N S E R E R I N D E R G E R I C H T E

Pfeffersteak vom Rinderfilet (vom Bayerischen Wiesenrind) mit Kartoffelrösti und gemischtem Salat	*38,70*
Filetsteak unter Champignons, (vom Bayerischen Wiesenrind) Pommes frites und gemischtem Salat	*38,70*
Rumpsteak mit Kräuterbutter, (vom Bayerischen Wiesenrind) Pommes frites und kleiner Salat	*30,60*
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und gemischtem Salat (vom Bayerischen Wiesenrind)	*30,40*

G E R I C H T E V O M K A L B

EUR

Cordon bleu vom Kalb mit Schinken(2,4,,11) und Käse gefüllt, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites und gemischter Salat	*27,80*
Kalbschnitzel mit gemischtem Salat	
dazu Pommes frites	*26,20*
oder Kartoffelsalat	*26,20*

V O M G E F L Ü G E L

*Putenbrust im Cornflakesmantel auf Reis mit Currysoße, Fruchtspieß und Mandelbrokkoli**	*19,60*
Zarte Hähnchenstücke in Zitronenpanade gebacken mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	*16,90*

F Ü R DIE "G R O S S E N" VON M O R G E N

Schweinchen Babe	
Schweinelendchen mit Butterspätzle und Gemüse	*9,90*
Tabaluga	
1/2 Schweinebraten mit rohem Kloß	*8,90*
Nemo (von September bis April)	
Kleines Karpfenfilet mit Schwanz, Kartoffelsalat	*11,80*
Käpten Blaubär	
Kleines Fischfilet mit gemischtem Salat, Remouladensoße(8)	*7,90*
Pokemon	
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	*8,20*
Tiger Ente	
Chicken Nuggets mit Pommes frites*	*8,80*

**kann Spuren von Nüsse enthalten*

W I L D AUF W I L D

EUR

Rehbraten mit Blaukraut, hausgemachten Butterspätzlen und Preiselbeerbirne		24,40

F I S C H G E R I C H T E u. Karpfenspezialitäten

½ Karpfen gebacken mit gemischtem Salat	100g	4,00 (Endpreis inkl. Salat)
½ Pfefferkarpfen mit gemischtem Salat	100g	4,00 (Endpreis inkl. Salat)
½ Karpfen blau, Salzkartoffeln, zerlassene Butter und grünem Salat	100g	4,00 (Endpreis inkl. Salat)
Horbacher Backfisch, (Karpfenfilet im Bierteig), fast grätenfrei, mit gemischtem Salat		22,80
Dreierlei vom Karpfen, fast grätenfrei, mit gemischtem Salat		23,40
Karpfenfilet mit Schwanz, fast grätenfrei, dazu Salat		23,80
Karpfencrossis mit Kartoffelsalat oder Pommes	gr. Portion kl. Portion	20,80 13,90
Forelle "Müllerin" gebraten mit gemischtem Salat	100g	5,40
Forelle blau mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und grünem Salat	100g	5,40
Zander in Zitronenbutter gebraten mit jungem Gemüse und Petersilienkartoffeln		23,40
Portion Fischfilet mit Remouladensoße(6) und gemischtem Salat		13,90

V E G E T A R I S C H E S

Bunte Gemüseplatte mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise	12,80
Kartoffeltaschen mit großem Salatteller	12,80
Gebackene Blumenkohlröschen mit Sauce Remoulade(8) und Salzkartoffeln	11,90
Auberginen Cordon bleu, gefüllt mit Spinat und Mozzarella, Reis und Tomatensoße	16,80
Spinatknödel mit Nussbutter und Hartkäse	14,90

W E I N E

		EUR	
Weinschorle sauer, süß oder rot	*0,25l/0,40l*	*4,20*	*6,40*

Flaschenweine

Grauburgunder, *2023 Kabinett, Thüngersheimer Johannisberg*		
(Aromen von Birne und Trockenobst)	*0,75 l*	*38,80*
Domina*, 2025, Thüngersheimer Scharlachberg*		
(Aroma von vollreifer Kirsche und Brombeere)	*0,75 l*	*39,40*
Spätburgunder*, 2011 Spätlese, Veitshöchheimer Sonnenschein*		
(im Barriquefass gereift)	*0,75 l*	*46,70*
Trebbiano Lugana*, 2025 Ca die Frati*		
(Hauch von saftige Zitrusfrüchte, grüne Äpfel)	*0,75 l*	*34,80*
Donauriesling*, 2025 Biowein, Weingut Hemberger, Franken*	*0,75 l*	*32,60*

Weißwein Franken

	0,10	***0,25***	***/0,75l***
Müller Thurgau, *2023 Weimersheimer Roter Berg, halbtrocken*			
(Duft von feiner Mango mit einer Note von Birne)	*5,70*	*7,20*	
Silvaner, *2024 Sulzfelder Cyriakusberg, Q.b.A trocken*			
(Aromen von Apfel, Limone, Birne und Quitte)	*6,30*	*7,80*	
Bacchus*, 2024 Ipsheimer Burgberg, Q.b.A, halbtrocken*			
(Muskatton mit Johannisbeere)	*5,30*	*6,80*	
Weißerburgunder, *2024 Spätlese,*			
(frisches Fruchtaroma)	*6,90*	*8,40*	*25,20*
Sauvignon blanc, *2024, Mainstockheimer Hofstück, trocken*			
(Aromen nach Brennesel, Paprika, Minze und Melisse)	*6,90*	*8,40*	*25,20*
Chardonnay*, 2023 Ipsheimer Burgberg, trocken*			
(Im Duft zart nach gelben Früchten & Honigmelone)	*7,40*	*8,90*	*26,70*
Scheurebe, *2023 Thüngersheimer Ravensberg, Kabinett feinherb*			
(reife Aromen von schwarzer Johannisbeere und Litschi)	*6,30*	*7,80*	*23,40*
Riesling, *2023 (Duft von Apfel und Zitrusfrüchten*			
mit einem Hauch von Pfirsich)	*5,70*	*7,20*	*21,60*

Weißwein Deutschland + Europa	***0,10***	***0,25***	***/0,75l***
Grauburgunder, *2024 Kaiserstuhl, 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, *2024 Burgenland Österreich, halbtrocken (exotische Fruchtvielfalt mit Hauch von Muskat*	*6,90*	*8,40*	*24,20*

Weißherbst + Rose	***0,10***	***0,25***	***/0,75l***
Spätburgunder, *2023 Weißherbst Munzinger Attilalfelsen Tuniberg, Baden*	*5,80*	*7,20*	
Rosé, *2025 Franken, trocken der pure Lebensfreude versprüht – frisch, fruchtig*	*6,30*	*7,80*	*23,40*

Rotweine Franken	***0,10***	***0,25***	***/0,75l***
Schwarzriesling, *2023 Volkacher Ratsherr, Q.b.A trocken (Kirsche und Himbeere)*	*5,70*	*7,20*	
Spätburgunder, *2024 rot, trocken (Aroma von Brombeere und dunklen Waldfrüchten)*	*6,30*	*7,80*	
Accolon *2024 Ipsheimer Burg Hoheneck (duftet elegant nach Datteln und schwarzen Wildkirschen)*	*7,10*	*8,60*	*25,80*
Blauer Zweigelt, *2021, Volkach, Kabinett, (Würzig, pfeffriger Roter mit Anklängen von Pflaume u. Schlehe)*	*8,80*	*9,30*	*27,90*

Rotwein Deutschland + Europa	***0,10***	***0,25***	***/0,75l***
Lemberger, *2020 lieblich, Württemberg (leicht, saftig, Brombeerduft, angenehme Fruchtsüße*	*5,70*	*7,20*	
Primitivo, *2022 Passo del Sud Süditalien, Bio (Fruchtaromen von dunklen Beeren)*	*6,70*	*8,20*	*22,80*
Merlot, *2022 , Le Petit Fermier, Biowein aus Frankreich (kraftvoll, seidig, rotes Beerenaroma)*	*6,90*	*8,40*	*22,20*

Jahrgangs- und Rebsortenänderung aller Weine vorbehalten

W A R M E G E R I C H T E

	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

B E I L A G E N

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

"M A C H` M E R B R O T Z E I T"

Fränkischer Wurstsalat(2,,3,4,11) mit Käse u. Bauernbrot	11,60
Kalter Schweinebraten, dünn geschnitten mit Schwarzbrot 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) mit Ei und Brot	10,00
Wurst(2,4,11)-, Käse- oder Bratwurstgehäckbrot(4)	7,70
Schinkenbrot	9,40
Räucherlachsbrot	10,50