

SCHÖN DASS
DU
DA BIST



HARMONISCH

Genießen & Wohlfühlen.
Kommt bei uns an und fühlt euch wie zuhause.

BESONDERS

Gemütliche Atmosphäre
für fast jede Gelegenheit.
Saisonal & regional vereint mit
100% Herzblut und Handwerkskunst.

TRADITIONELL

Frische, Regionalität & hausgemachte Kulinarik steht bei uns an erster Stelle.
Die beste Qualität ist gerade gut genug für euch. Durch eigene Auswahl der
Tiere, Schlachtung und Veredelung gelingt uns dieser Prozess von Beginn an
und garantiert dadurch beste Qualität aus einer Hand.

**Deshalb kann es passieren, dass Gerichte einmal nicht verfügbar sind.
Bitte habt dafür Verständnis.**



NACHHALTIG
SCHMECKT BESSER

WIR UNTERSTÜTZEN UNSERE
LANDWIRTE UND HOFBETRIEBE IN DER NÄHE

Altendettelgauer Karpfen

Fischhof
Hausmann

**jeden Samstag, Sonntag & Feiertag
bis Karfreitag**

**täglich frisch gefangen,
& knusprig in Butterschmalz gebacken**

½ gebackener Karpfen

mit hausgemachtem Kartoffel-, Kraut-
und knackigem Blattsalat

Kleiner ca. 20,90€

Mittlerer ca. 22,90 €

Großer ca. 24,90 €

gebackenes Karpfenknusperfilet

mit hausgemachtem Kartoffel-, Kraut-
und knackigem Blattsalat

24,90 €

Schüssel voller Karpfenschwänze

mit hausgemachtem Kartoffel-, Kraut-
und knackigem Blattsalat

16,90 €

kleine Schüssel Ingreisch

frisch gebacken

7,00€

Jeden Dienstag ab 17 Uhr

Schlachtschüssel

aus eigener Schlachtung



Grosse Schlachtplatte mit allem,
Kraut und Brot 12,90€

Blut- und Leberwurst mit Kraut & Brot	9,90 €
Kopffleisch mit Kraut & Bauernbrot	9,90 €
Bauchfleisch mit Kraut & Brot	9,90 €
Fleischsülze mit Musik & Brot	8,90 €
Fleischsülze mit knusper Bratkartoffel	12,90 €

Schlachtschüssel Individuell

Merkendorfer Sauerkraut & ofenfrisches Bauernbrot 6,90 €
Bratwurst, Blutwurst, Leberwurst, Bauchfleisch, Kopffleisch
je Stück 1,50 €

ofenrischer Braten

Opas beste Braten ofenfrisch aus dem Rohr

Jeden Samstag, Sonntag & Feiertag

saftiger Schweinebraten

mit Kloß und buntem Salat

€ 17,90

Jägerbraten mit Waldpilzen

Kartoffelknödel und buntem Salat

€ 18,90

Fränkischer Sauerbraten vom Rind

mit Preiselbeeren, Kloß und buntem Salat

€20,90

Haxn mit extra viel knusper Schwarte

aus dem Rohr mit Kloß und buntem Salat

€ 18,90

knusprig gebratenes Schäufole

mit Kloß und buntem Salat

€ 19,90

DRY AGED Steaks

Wir verlassen uns seit über 100 Jahren auf unsere regionalen Bauern, die ihre Tiere mit bodenständigem Futter artgerecht aufziehen. Die fachgerechte Schlachtung und der Vieheinkauf sind für uns von entscheidender Bedeutung. Die Qualität ist bei der Produktion und der Veredelung das Maß aller Dinge.

Durch unsere hauseigene trockene Reifung direkt am Knochen (Dry Aged) erreichen wir eine besondere & einzigartige Geschmacksnote.

Unsere Steaks werden mit ca. 250g zugeschnitten.

Auf Wunsch und Verfügbarkeit packen wir gerne noch etwas oben drauf.

Carpaccio vom Rind 13,90€

rohes hauchdünnes Rinderfilet | Parmesanhebel | Olivenöl

Tatar vom Rind 13,90€

rohes gehacktes Rinderfilet | Essiggurke | Zwiebel | Ei | Zitrone

① dein Lieblingssteak

Roastbeef 26,90€

fein marmorierter Rinderrücken

Rinderfilet 31,90€

das Beste vom Rind

Entrecôte 23,90€

für Fleischliebhaber mit Fettrand

Flanksteak 21,90€

für Kenner vom Rinderbauch

Grillteller 22,90€

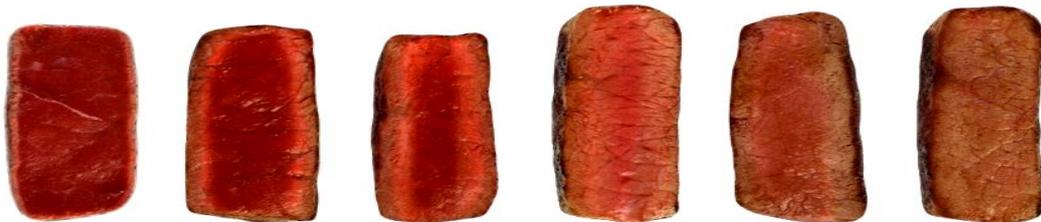
Rind | Schwein | Bratwurst

Holzfällersteak 15,90€

Schweinenacken | Röstzwiebeln

② dein Gargrad

blue rare | rare | medium rare | medium | medium well | well done



③ deine hausgemachte Butter

Gartenkräuter | Knoblauch | Tomate-Chili

④ deine Beilagen je 4,00€-4,90€

Bratkartoffeln, Kartoffelspalten, Kroketten, Pommes, Curly Fries
kleine Salatschüssel, Maiskolben, Gartengemüse, Gemüsepommes, Süßkartoffelpommes

Speisenkarte

Omas Suppentopf

	€
Leberknödel vom Rind & Kräuterpfannkuchen	6,90
Festtagssuppe mit allerlei Klößchen in Kraftbrühe & Flädle	6,90

Vorspiel

2erlei aus dem Töpfle	
Schmalz & Leberwurst mit frischem Bauernbrot	6,90
Bauernbruchetta mit Tomate & Käse überbacken	10,90

Feld und Wiese

große Salatschüssel mit allerlei Blatt- & Rohkostsalaten	9,90
--	------

Dressing

Joghurt² | Essig-Öl | Balsamico

Toppings

gek. Schinken, Bergkäse ² & Ei	+7,00
Avocado & Mozzarella	+7,00
gegrillte Putenbrust	+7,00
gegrilltes Lachsfilet	+12,00

Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“	17,90
mit Pommes oder Kartoffelsalat & buntem Salat	
Cordon Bleu ² v. Schwein	19,90
mit Pommes oder Kartoffelsalat & buntem Salat	
saftiges Kotelett in Butterschmalz gebacken	17,90
mit Kartoffelsalat oder Pommes & buntem Salat	
Leberkäse mit Spiegelei, hausgemachten Kartoffelsalat und buntem Salat	14,90
2 Bratwürste mit Merkendorfer Sauerkraut & hausgebackenen Semmeln & Bauernbrot	9,90
3 Bratwürste mit Merkendorfer Sauerkraut & hausgebackenen Semmeln & Bauernbrot	11,40

Beilagenänderung gegen Aufpreis möglich.
1) mit Phosphat 2) mit Milcheiweiß 3) mit Konservierungsstoffen
Inhaltsstoffe & Allergenenkennzeichnung erhalten Sie auf Anfrage

Speisenkarte

Grillmeister

	€
Filet vom Eschenbacher Landschwein an Waldpilze in Rahm ² & Spätzle	21,90
Filet vom Landschwein überbacken Schinken, Tomate & Käse ² und Pommes	21,90
Jägers Lieblingssteak mit Waldpilzsoße & Pommes	17,90
Putenbrust mit Gorgonzola ² gegrillt auf Nudeln mit Gartenkräuterpesto	20,90

Natur und Vegetarisch

Käsespätzle mit Triesdorfer Käse ² & knusprigen Röstzwiebeln	15,90
Bauernhof-Nudeln mit Gartenpesto	15,90
Kirschtomaten, Rucola & Parmesanhobel ²	
Gartenallerlei - buntes gegrilltes Gemüse & Kartoffeln	15,90

Fisch

Forellenfilet auf der Haut knusprig gebraten mit Gemüse & Kartoffeln	19,90
gegrilltes Lachsfilet mit Kräutern aromatisiert auf Rahmnudeln ² & Rucola	22,90

Brotzeiten

Fränkische Bauernbrotzeit	
das Beste aus unserer Metzgerei	12,90
Schinkenbrettla roh gekocht ¹ gemischt	12,90
Käseauswahl ² mit Allem was da ist	12,90
Paar geräucherte Bratwürste	
hell oder dunkel geräuchert	9,90
Schweizer Wurstsalat mit Käse ² & hausgemachtem Sud	10,90
Käse ² -, Wurst-, oder Schinkenbrot	6,90
Bratwurstsülze mit knusprigen Bratkartoffeln & Sud	12,90
Fleischsülze mit knusprigen Bratkartoffeln & Sud	12,90
Paar Wiener oder Weißwürste	9,90

Beilagenänderung gegen Aufpreis möglich.
1) mit Phosphat 2) mit Milcheiweiß 3) mit Konservierungsstoffen
Inhaltsstoffe & Allergenenkennzeichnung erhalten Sie auf Anfrage

Nachtisch

Espresso & Vanille

frisch gebrühter Espresso mit Vanilleeis
4,90€

warmer Apfelstrudel

handgezogener Apfelstrudel mit Vanillesoße & Sahne
8,90€

Beerentraum

Beerensorbet auf allerlei Garten- & Waldbeeren
5,90€

Nussknacker

Haselnuss & Walnuss
mit Sahne & einem Schuss Eierlikör
7,50€

Eis & Heiß

Vanilleeis mit warmen Himbeeren
7,50 €

Klassik

Vanille, Schoko, Erdbeere & Sahne
6,90 €

Kaiserschmarrn im Pfännle

mit Rosinen und hausgemachtem Apfelkompott
8,90€

Eis-Kaffee oder Eis-Schokolade

mit leckerem Vanilleeis, Sahne & Schokoladensoße
6,90€