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.

Drinks

Aperitif

	€
Flasche Franken Secco *weiß, rosé oder alkoholfrei*	24,90
Aperol[1] Sprizz / Sour	7,90
Lillet[1] Berry / Lillet Bitter / Lillet Rocks	7,90
Campari[1] Orange / Soda	7,90
Rhabarber Spritz	7,90

Biere

Dorn Landbier hell	0,5 l	3,90
Dorn naturtrübes Kellerbier	0,5 l	3,90
Dorn Pils	0,4 l	3,90
Dorn Fränkisch Dunkel	0,5 l	3,90
Spalter Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,90
Spalter Alkoholfreies Radler	0,33l	3,10
Radler	0,5 l	3,90
Dorn Hefeweizen v. Fass	0,5 l	4,20
Weizen aus Flaschengärung		
Gutmann Hefeweizen	0,5 l	4,20
Gutmann Leicht	0,5 l	4,20
Gutmann Dunkel	0,5 l	4,20
Gutmann Alkoholfrei	0,5 l	4,20
Colaweizen / Russ	0,5 l	4,20

Alkoholfrei

Cola[1,2]	0,4 l	3,90
Cola Zero[1,2]	0,4 l	3,90
Orangenlimonade[1]	0,4 l	3,90
Zitronenlimonade	0,4 l	3,90
Colamix[1]	0,4 l	3,90
Bio Apfel naturtrüb / Schorle	0,4 l	3,90
Bio Orange / Schorle	0,4 l	3,90
Traube / Schorle	0,4 l	3,90
Johannisbeere / Schorle	0,4 l	3,90
Schweppes Bitter Lemon[1]	0,4 l	4,20
Schweppes Wild Berry[1]	0,4 l	4,20
Schweppes Tonic Water[3]	0,4 l	4,20
Tafelwasser *naturell / medium / spritzig*	0,4 l	3,30
Flasche Frankenbrunnen	0,7 l	5,50
Mineralwasser Exqusite *naturell / medium / spritzig*		

Warme Momente

Tasse Kaffee cremé[2]	2,70
Haferl Kaffee cremé[2]	4,10
Tasse Kaffee coffeinfrei	2,70
Haferl Kaffee coffeinfrei	4,10
Espresso[2]	2,20
Espresso Macchiato[2]	2,50
Cappuccino[2]	3,10
Latte Macchiato[2]	3,10
Milchkaffee[2]	3,10
Heiße Schokolade	3,10

Verschiedene erlesene und handgepflückte Teesorten finden Sie in unserer Dallmayr Teekarte

Klares und Wahres

Williams Birne	2cl	2,90
Zwetschger	2cl	2,90
Obstwasser	2cl	2,90
Alte Waldhimbeere	2cl	2,90
Kirschwasser	2cl	2,90
Haselnussgeist	2cl	3,10
Schlehengeist	2cl	3,10
Marillengeist	2cl	3,10
Eierlikör	2cl	2,90
Kirschlikör	2cl	2,90
Haselnusslikör	2cl	2,90
Käsekuchenlikör	2cl	2,90
Malteser	2cl	2,90
Ouzo	2cl	2,90
Vodka	2cl	2,90
Ramazotti	2cl	2,90
Jägermeister	2cl	2,90
Underberg	2cl	2,90
Kümmerling	2cl	2,90
Whiskey	2cl	2,90
Asbach Uralt	2cl	2,90
Rum	2cl	2,90

1) mit Farbstoff 2) coffeinhaltig
3) chininhaltig

FRANKENWEIN

Weiss

		€
Riesling Kabinett trocken Thüngersheimer Johannisberg I Geiger & Söhne	0,10 l 0,25 l	3,10 5,50
Bacchus Kabinett QbA feinherb Thüngersheimer Johannisberg I Weinkellerei Divino	0,10 l 0,25 l	3,10 5,50
Müller Thurgau Kabinett halbtrocken Bullenheimer Paradies I Weinstall Schmidt	0,10 l 0,25 l	3,10 5,50
Silvaner QbA Sulzfelder Cyriakusberg I Weingut Brennfleck	0,10 l 0,25 l	3,10 5,50

Rot und Rose

Domina QbA trocken Volkacher Ratsherr I Weingut Martin	0,10 l 0,25 l	3,10 5,50
Rotling halbtrocken Frickenhausener Babenberg I Weingut Meintzinger	0,10 l 0,25 l	3,10 5,50
Trollinger QbA Heilbronner Staufenberg I Remstalkellerei	0,10 l 0,25 l	3,10 5,50
Kalterer See Classico DOC Lago di Caldaro I Raetia Pergl, Südtirol	0,10 l 0,25 l	3,10 5,50
Rio di Torro DO edelsüß Sangreno di Sol I Valencia Spanien	0,10 l 0,25 l	3,10 5,50

Schorle und Flaschen

Weinschorle Onoldia Schoppen I Ansbach	0,25 l 0,50 l	4,90 7,90
Flasche Wein - alle Sorten	1,00 l	19,90

Jeden Dienstag ab 17 Uhr

Schlachtschussel

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 €

Schlachtschussel 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 Schäufele
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 I Parmesanhobel I Olivenöl

Tatar vom Rind 13,90€
rohes gehacktes Rinderfilet I Essiggurke I Zwiebel I Ei I Zitrone

❶ 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 I Schwein I Bratwurst

Holzfällersteak 15,90€
Schweinenacken I Röstzwiebeln

❷ dein Gargrad

blue rare I rare I medium rare I medium I medium well I well done

❸ deine hausgemachte Butter

Gartenkräuter I Knoblauch I Tomate-Chili

❹ 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

Joghurt[2] I Essig-Öl I 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“ mit Pommes oder Kartoffelsalat & buntem Salat	17,90
Cordon Bleu[2] v. Schwein mit Pommes oder Kartoffelsalat & buntem Salat	19,90
saftiges Kotelett in Butterschmalz gebacken mit Kartoffelsalat oder Pommes & buntem Salat	17,90
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 Konservierungssoffen

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

Hausgemachte Käsespätzle mit Käse[2] & knusprigen Röstzwiebeln	15,90
Bauernhof-Nudeln mit Gartenpesto Kirschtomaten, Rucola & Parmesanhobel[2]	16,90
Veganes Buchweizen „Risotto“ mit Zitronengrasschaum, Edamame & knusprigem Reis	16,90

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 I gekocht[1] I gemischt	12,90
Käseauswahl[2] mit Allem was da ist	12,90
Paar geräucherte Bratwürste mit Meerrettich hell oder dunkel geräuchert	7,90
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

Beilagenänderung gegen Aufpreis möglich.

1) mit Phosphat 2) mit Milcheiweiß 3) mit Konservierungssoffen

Inhaltsstoffe & Allergenenkennzeichnung erhalten Sie auf Anfrage

Speisenkarte

Paar Wiener oder Weißwürste	7,90

Beilagenänderung gegen Aufpreis möglich.

1) mit Phosphat 2) mit Milcheiweiß 3) mit Konservierungssoffen

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€