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 10,90€

Blut– und Leberwurst mit Kraut & Brot	8,50 €
Kopffleisch mit Kraut & Bauernbrot	8,50 €
Bauchfleisch mit Kraut & Brot	8,50 €
Fleischsülze mit Musik & Brot	7,50 €
Fleischsülze mit knusper Bratkartoffel	9,90 €

Schlachtschussel Individuell

Merkendorfer Sauerkraut & ofenfrisches Bauernbrot 5,50 €
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
€ 14,90

Jägerbraten mit Waldpilzen
Kartoffelknödel und buntem Salat
€ 15,90

Fränkischer Sauerbraten vom Rind
mit Preiselbeeren, Kloß und buntem Salat
€17,90

Haxn mit extra viel knusper Schwarte
aus dem Rohr mit Kloß und buntem Salat
€ 15,90

knusprig gebratenes Schäufele
mit Kloß und buntem Salat
€ 16,90

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 11,90€
rohes hauchdünnes Rinderfilet I Parmesanhobel I Olivenöl

Tatar vom Rind 11,90€
rohes gehacktes Rinderfilet I Essiggurke I Zwiebel I Ei I Zitrone

❶ dein Lieblingssteak

Roastbeef 21,90€
fein marmorierter Rinderrücken

Rinderfilet 25,90€
das Beste vom Rind

Entrecôte 19,90€
für Fleischliebhaber mit Fettrand

Flanksteak 17,90€
für Kenner vom Rinderbauch

Grillteller 18,90€
Rind I Schwein I Bratwurst

Holzfällersteak 13,90€
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 3,50€-3,90€

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

Speisenkarte

Omas Suppentopf

	€
Leberknödel vom Rind & Kräuterpfannkuchen	5,90
Festtagssuppe mit allerlei Klößchen in Kraftbrühe & Flädle	5,90

Vorspiel

2erlei aus dem Töpfle

Schmalz & Leberwurst mit frischem Bauernbrot	5,90
Bauernbruchetta mit Tomate & Käse überbacken	8,90

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	+6,90
Avocado	+4,00
gegrillte Putenbrust	+7,90
gegrilltes Lachsfilet	+12,90

Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes oder Kartoffelsalat & buntem Salat	14,90
Cordon Bleu[2] v. Schwein mit Pommes oder Kartoffelsalat & buntem Salat	16,90
saftiges Kotelett in Butterschmalz gebacken mit Kartoffelsalat oder Pommes & buntem Salat	14,90
Leberkäse mit Spiegelei, hausgemachten Kartoffelsalat und buntem Salat	12,90
2 Bratwürste mit Merkendorfer Sauerkraut & hausgebackenen Semmeln & Bauernbrot	8,50
3 Bratwürste mit Merkendorfer Sauerkraut & hausgebackenen Semmeln & Bauernbrot	10,00

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	17,90
Filet vom Landschwein überbacken Schinken, Tomate & Käse[2] und Pommes	17,90
Jägers Lieblingssteak mit Waldpilzsoße & Pommes	14,90
Putenbrust mit Gorgonzola[2] gegrillt auf Nudeln mit Gartenkräuterpesto	17,90

Natur und Vegetarisch

Käsespätzle mit Triesdorfer Käse[2]& knusprigen Röstzwiebeln	13,90
Bauernhof-Nudeln mit Gartenpesto Kirschtomaten, Rucola & Parmesanhobel[2]	13,90
Gartenallerlei - buntes gegrilltes Gemüse & Kartoffeln	13,90

Fisch

Forellenfilet auf der Haut knusprig gebraten mit Gemüse & Kartoffeln	15,90
gegrilltes Lachsfilet mit Kräutern aromatisiert auf Rahmnudeln[2] & Rucola	18,90

Brotzeiten

Fränkische Bauernbrotzeit das Beste aus unserer Metzgerei	9,90
Schinkenbrettla roh I gekocht[1] I gemischt	9,90
Käseauswahl[2] mit Allem was da ist	9,90
Paar geräucherte Bratwürste hell oder dunkel geräuchert	7,90
Schweizer Wurstsalat mit Käse[2] & hausgemachtem Sud	8,90
Käse[2]-, Wurst-, oder Schinkenbrot	5,90
Bratwurstsülze mit knusprigen Bratkartoffeln & Sud	9,90
Fleischsülze mit knusprigen Bratkartoffeln & Sud	9,90
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
3,90€

warmer Apfelstrudel
handgezogener Apfelstrudel mit Vanillesoße & Sahne
6,90€

Beerentraum
Beerensorbet auf allerlei Garten- & Waldbeeren
4,90€

Nussknacker
Haselnuss & Walnuss
mit Sahne & einem Schuss Eierlikör
5,90€

Eis & Heiß
Vanilleeis mit warmen Himbeeren
5,90 €

Klassik
Vanille, Schoko, Erdbeere & Sahne
5,90 €

Kaiserschmarrn im Pfännle
mit Rosinen und hausgemachtem Apfelkompott
6,90€

Eis-Kaffee oder Eis-Schokolade
mit leckerem Vanilleeis, Sahne & Schokoladensoße
5,90€