

Vorspeisen

Gebratener **Ziegenkäse**
im Schinkenmantel auf
Ruccolasalat
6,90



Fränkisches Carpaccio
Hauchdünne, gekochte
Rinderbrust mariniert in
Kräuter-Vinaigrette und
Kürbiskernöl
6,80



Räucherlachsrossetten
mit Sahnemeerrettich,
dekoriert mit
Balsamicocreme dazu
etwas Blattsalat und
Baguette
6,40

Knackiger Salatteller
mit gebratener
Putenbrust in
Balsamicodressing
6,80

NEU!

**Heimischer
Rehschinken**
mit Nüssen, Ruccola
und Kürbiskernöl
dazu Baguette
7,90

Kräuterbaguette
vom Bauernbaguette
2,80



Aperitif

Sherry medium dry
4cl 2,50

Martini mit Zitrone auf Eis
4cl 2,50

**2 Black Tiger
Riesengarnelen** mit
Knoblauchcreme,
Salatgarnitur und
Baguette
5,90

Knackiger Salatteller
mit **Rinderlendenstreifen**
in Balsamicodressing
mit gehobelten
Parmesanspänen
6,90

Knoblauchbrot
vom Bauernbaguette
2,80



Unsere Klassiker

Allgäuer Käseschnitzel

Zartes Naturschnitzel mit
Emmentaler
überbacken auf
Champignonrahmsoße,
dazu hausgemachte
Eierspätzle
9,90

Cordon bleu von der
Schweineoberschale
mit Krokettten
10,50

Cross auf der Haut
gebratenes **Zanderfilet**
in Knoblauchbutter mit
mediteranem Gemüse
und Salzkartoffeln
13,90



Wir empfehlen zum Zander:
Lieblingswein von Schwane



**Medaillons vom
Schweinefilet** saftig und
zart in Champignon-
rahmsoße mit
hausgemachten
Eierspätzle
12,90

Schnitzel „Wiener Art“
vom Schwein
Mit Pommes frites oder
Kartoffelsalat
8,90

Original
Wiener Kalbsschnitzel mit
Preiselbeeren und
Kartoffelsalat
13,90

Geschnetzeltes von der
Putenbrust in
Zwiebel-Champignon-
Rahm mit
hausgemachten
Eierspätzle
8,80

Zartes **Putenfilet**
in Curry Aprikosensoße
mit Reis
10,50

**Champignonrahm-
schnitzel** mit
hausgemachten
Eierspätzle
9,40

Weinempfehlung

*Castell Castell,
trocken säurearm,
saftiger Apfel, frisches Heu
dezenzte Holunderblüte*

Unsere hausgemachten Wurstsorten für Zuhause

Bratwurst, Schinkenwurst, Stadtwurst, Leberwurst, Pressack uns Schweinefleisch

5 Dosen (400g) zu **22,00 Euro** und die **sechste** gibt´s **gratis** dazu
5 Gläser (200g) zu **12,00 Euro** und das **sechste** gibt´s **gratis** dazu

Pasta und Fleischlose Gerichte

Hausgemachte
Gemüsebrätlinge mit
Kräuterschmand und
großer Salatgarnitur
8,30

Spaghetti "Piri Piri"
(scharf) in Olivenöl
geschwenkt mit
Chillischoten, Knoblauch
und Tomatenwürfeln
7,30

Drei Spinatknödel
in zerlassener Butter
mit Parmesan
8,90

*Ein bißchen süß, ein
bißchen herzhaft*

Fagottini

Handgedrehte Nudeln
mit Birnen-Käsefüllung in
Sahnesoße getoppt mit
Nüssen, gehobelten
Parmesanspänen
und Chillifäden
9,50

Gebackener
Camembert mit großer
Salatgarnitur,
Preiselbeeren und
Knoblauchbaguette
8,30

Lachsnudeln
Weiße Tagliatelle mit
Räucherlachsstreifen
in Sahnesoße
8,70

Gefüllte Ravioli mit
Schafskäse und Feige
auf Basilikumschaum
9,50

Kindergерichte

Spätzle mit Soße
Knödel mit Soße
Kroketten mit Soße
Pommes mit Ketchup
3,00

Butternudeln
3,50
Nudeln mit Tomatensoße
4,50



4 Putennuggets mit Pommes
5,30

4 Fischstäbchen mit Pommes
5,30

Kinderschnitzel mit Pommes
6,30

Currywurst mit Pommes
5,30

Salate



Kleiner bunter Salatteller der Saison	3,60
Großer bunter Salatteller der Saison	7,50

Wahlweise mit

- **Streifen von der Rinderlende** (*) (170g) in Balsamico 12,80
dazu gehobelte Parmesanspänen - unser **“Chefsalat”**
- **5 Black Tiger Riesengarnelen** (*²) cross gebraten 13,80
unser **“Feinschmecker-Salat”**
- **Putenbruststreifen**, gebraten in Balsamicojus 10,90
- **Räucherlachsstreifen** 10,90
- **Schinken, Käse, Ei** 9,90

Wir servieren alle Salate mit unserem Hausdressing oder auf Bestellung mit einem cremigen Balsamicodressing

(*) Wir verwenden nur Top-Rindfleischqualität aus Deutschland

(*²) Wir verwenden bei den Black Tiger Garnelen nur Atlantik-Qualität

... zum guten Schluß

Apfelküchle mit Vanilleeis und Obstsalat	5,90
Kaiserschmarren mit Apfelmus	6,90
Dessertvariation für "2" zum Teilen	6,90

Eisgenuss finden Sie auf unserer Eiskarte!

Tasse Kaffee ₁₀	2,10
Tasse Kaffee groß ₁₀	2,60
Tasse Tee	2,10
Tasse Tee mit Rum (2cl)	3,80
Heiße Schokolade	2,80
Milchkaffee ₁₀	2,80
Cappuccino ₁₀	2,80
Latte Macchiato ₁₀	2,80
Espresso ₁₀	1,90
Espresso doppelt ₁₀	2,90
Espresso Macchiato ₁₀	2,50



Spirituosen

Regionales aus Schindels Weingalerie

Obstler	2,10
Williams Christ Birne	2,40
Zwetschgenwasser 2cl	2,40
Waldhimbeergeist	2,40
Pappenheimer Burgfeuer (50%)	2,80
Schrammhans (Schlehenlikör)	2,80
Himbeerlikör	2,80

Liköre 2cl

Amaretto	2,30
Baileys	2,30
Hausgemachter Eierlikör	2,10

Kräuter 2cl

Jägermeister	2,20
Underberg	2,20
Fernet	2,20
Ramazzotti	2,60
Fränkischer Hochmoorgeist (56%)	2,80

Haselnussgeist
3,10

Aperitifs

Martini mit Zitrone auf Eis	4cl	2,50
Sherry medium dry	4cl	2,50
Prosecco	0,1l	2,50
Aperol Spritz	0,2l	4,70

Brände 2cl

Hennessy	2,80
Grappa	2,50
Maltaser Aqvavit	2,20
Nordhäuser Doppelkorn	2,20
Ouzo	2,20

Whisky 4cl echter Schlierseer

Slyrs Bavarian Single Malt	6,50
mild angenehm aromatisch	
Slyrs finished im Oloroso Faß	7,90

Apfel-Birne
aus dem
Eichenfaß
3,10

Steak's



Unser Tipp!

Filet Mignon

Zartes Rinderfilet (150g) mit gebratenem Speck und Zwiebel dazu
Bratkartoffeln, Kräuterschmand und kleine Salatgarnitur 19,90

Filetsteak	150g	14,90
	200g	18,90
	250g	21,90

Rumpsteak	150g	8,90
	200g	11,90
	250g	13,90

Putensteak	200g	5,80
	250g	7,90
	300g	9,90

Unsere Steaks servieren wir mit Kräuterschmand und kleiner Salatgarnitur!

Bratkartoffeln	3,10
Pommes frites	2,50
Kroketten	2,50
Mandelbrokkoli	2,50
Marktgemüse	4,50
Speck und Zwiebel	2,50
Knoblauchbrot	2,80
Beilagensalat	3,40

Typisch Fränkisch und Regional

Vorspeise

Fränkisches Carpaccio
Hauchdünne, gekochte Rinderbrust mariniert in Schnittlauch-Vinaigrette und Kürbiskernöl
6,80

Suppe

Original Fränkische
Hochzeitsuppe
Mit Buisquit, Semmel- und Leberklößchen sowie Pfannkuchen
3,90

*...apropos Hochzeit:
Ihrer kleinen
standesamtliche Feier
geben wir den richtigen
Rahmen.*

Tellerfleisch
*Traditionell der zweite Gang
zur Hochzeit verzehrt im
Teller der
vorangegangenen
Hochzeitsuppe*

Rinderbrust in der Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Sahnemeerrettich, Preiselbeeren und saftigem Kartoffelsalat
8,90

13 = geschwefelt

Hauptgerichte

Altfränkisches Schnitzel
Zartes Naturschnitzel mit Zwiebel-Senf-Kruste auf Bratensoße, dazu Bratkartoffeln
9,90



Altmühltaler Lammbraten
mit Blaukraut und Kartoffelknödel₁₃
12,80

NEU
Zartes **Lammschnitzel**
auf Basilikumsoße mit Schafskäse-Feige-Ravioli
14,90

Rosa gebratener **Lammrücken** mit Mandelpesto und Rosmarinkartoffeln
14,90

*Dazu empfehlen wir einen
trockenen Spätburgunder
Sulzfelder Cyriakusberg aus
Franken*

Hauptgerichte

Ofenfrische Schäufele
Cross gebratene Schweineschulter mit Kartoffelknödel₁₃
9,50

Hausgemachte **Bratwürste**
... Nach altem Familienrezept
2 mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat 6,20
3 mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat 7,20
dazu servieren wir Schwarzbrot

*...wir empfehlen dazu
das süffige Kellermärzen
im Steinkrug der
Wettelsheimer Brauerei
Strauss*

Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis
5,90