

# Speisekarte 04.2026

## Starters

### Marinierter Burrata

auf Rettich Radieschen Salat dazu Rucola, Baby Leaf und geröstetes Weißbrot



MILK



CELERY



SULPHUR DIOXIDE

14,50 €



MUSTARD

„Spezialitäten aus unseren Fränkischen Biergärten“

Roher Schinken, Zwiebelmett, Käse, Obazda, garniert mit Essiggurken, Nürnberger Bratwürste auf Kraut dazu Senf und Kren serviert mit Schwarzbrot



MUSTARD



GLUTEN

13,50 €



MILK



SULPHUR DIOXIDE

„Fränkische gebackene Dim Sum „

Verschieden gefüllt, mit Bratwurst, Kartoffel – Sauerkraut- Speck, Obazda, Schäufelr mit Soße,

serviert mit Pfeffer – Bärlauch Püree und Kartoffelsalat



SULPHUR DIOXIDE



EGG

15,50 €



MILK



GLUTEN

## Soup

### Vegane Brunnenkresse Rahmsuppe

mit gebackenen Schwarzbrotcroutons



SULPHUR DIOXIDE



CELERY

6,50€



GLUTEN



Bärlauch Rahmsuppe mit gebackenen Kartoffelwürfel



MILK



SULPHUR DIOXIDE

5,50 €



CELERY

# Main Course

## Currywurst mit hausgemachter Sauce

zubereitet mit Paprika und feinen Zwiebeln dazu Steakhouse Pommes



13,50 €



## 2 Fränkische Bärlauch Bratwürste vom Grill mit Senf und Meerrettich auf Sauerkraut mit Schwarzbrot



13,00 €



## Saftiger Burger vom Maishähnchen

serviert im Roggen Bun mit fruchtigem Zwergtomaten Marmelade, überbacken mit Ziegenkäse, belegt mit Wildkräutersalat, dazu servieren wir Bratkartoffeln



23,00 €



Gegrillter Smashed Burger vom Argentinischen Weiderind mit Cheddar Käse überbacken  
Whiskey Barbecue Sauce, Bacon und Spiegelei  
dazu servieren wir gebackene Kartoffel Wedges



24,50 €



## Mit Bergkäse gefüllt Schlutzkrapfen

In Walnuss Sahnesauce serviert mit, Bärlauch, Frühlingslauch, Tomatenconccassé, und gerösteten Sonnenblumenkernen, Parmesanspäne und bunter Frühlingsalat



15,50 €



## „Hausgemachte regionale Acker Falafel“

Gebackene Süßkartoffel und Spinat, an Rote-Bete-Salat und cremigem Spargelgemüse



16,50 €



**Lachsforellenfilet überbacken mit Bärlauch - Schmand Kruste, Spargelgemüse, dazu Erbsen und Süßkartoffel Püree**



26,50 €

**„Grillteller“**

**Gegrilltes Rinderhüftsteak mit Bärlauchbutter, Fränkische Bärlauch Bratwurst, Bacon und Fränkischer Rahmspargel dazu Senf und Kren und knusprige Bratkartoffeln**



25,50 €

**Überbackene Schweinefilet Medaillons mit hausgemachten Bärlauch Spätzle dazu gerillter Kräutersaitling und Spargel serviert mit leichter Schnittlauchsahnesauce**



26,50 €

## Desserts

**Erdbeere -Rhabarber Tiramisu im Weckglas mit Pistazieneis**



9,50 €



**Cremige Mousse von der weißen Schokolade mit Oreo Keks, dazu fruchtiges Erdbeerragout  
verfeinert mit Holunder und Waldmeister garniert mit frischen Beeren**



11,50 €



# Nudelkarte

## Wählen sie Ihre Nudelsorte selbst:

Tortellini mit Saisonaler Füllung



Pappardelle



Glutenfreie Gnocchi



## Wählen sie ihre Sauce selbst:

Blauschimmel Käsesauce



Fruchtiges Kirschtomatenragout



Bärlauch Rahmsauce



Basilikum Pesto



**13,50 €**

## Wählen sie ihr Topping:

In Kräuterbutter gebratene Putenstreifen



**+ 4,50 €**

Gegrillte Rinderhüftstreifen

**+ 6,50 €**

Tomatisierter frischer Blattspinat



**+ 1,50 €**

Bunter Beilagen Salat



**+ 3,50 €**