

Tageskarte

Vorspeisen / Suppen

23.10.2026

Kleiner gem. Gärtnersalat mit Hausdressing € 6,00
Abgeschmolzene Brotsuppe mit Röstzwiebeln € 6,00
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl € 7,00
Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen € 6,00

**Frischer roter und weißer
Fränkischer Federweißer
Glas 0,2 ltr. € 3,90
Weingut Schmitt Bergtheim**

**Frisch eingetroffen
Unertl Weißbier Bock Alk. 6,7% vol.
0,5 l € 5,20**

**Am 1. Weihnachtsfeiertag 25.12.
haben wir Mittagstisch geöffnet–
Reservierungen werden von Anita ab
sofort gerne angenommen.**

Vegetarisch

Kaspressknödel mit abgeschmolzenen Zwiebeln und Salat € 15,50

□

Salatempfehlung

**Gebratene Rinderlendenstreifen auf großen Gärtnersalat mit Balsamicodressing € 20,80
Gebratene marinierte Putenstreifen auf großen Gärtnersalat mit Hausdressing € 15,90**

Fischgericht des Tages

Räucherlachs mit Senf-Honig Dip, Bauernrösti und Salatbouquet € 15,90

Unsere bekannten Schmankerl

Ofenfrischer Schweinebraten mit gemischten Knödel € 16,90

½ Schweinshaxe mit gemischten Knödel € 16,90

Portion Krautsalat € 4,50

Portion Blaukraut € 4,50

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Bratensauce € 27,90

Cordon Bleu (gekochten Schinken, Emmentaler) mit Kartoffel-Gurkensalat € 18,50

**„Schwabenteller“ Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Käsespätzle, Röstzwiebeln
und Champignonrahmsauce € 20,90**

Jägerbraten vom Schwein mit hausgemachten Spätzle und Champignonrahmsauce € 18,40

Schweinelenochen „Allgäuer Art“ mit Käserahmsauce und Spätzle € 15,90

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes € 16,90

Szegediner Gulasch vom Schwein mit Salzkartoffeln € 15,90

Spaghetti „Bolognese“ € 15,50

Saures Kalbslünge mit zwei Semmelknödel € 13,90

Milzwurst mit Kartoffelsalat und Bratensauce € 12,90

2 Paar Schweinswürstel mit Sauerkraut € 12,90

Dessert – Süße Sachen mit Liebe gemacht

Affogato mit Vanilleeis € 4,20

1 Apfelkücherl mit einer Kugel Eis nach Wahl € 4,90

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und lauwarmen Zwetschgenröster € 6,50