

LAKTOSEFREI

was klein's vorab...

Gebratene Blutwurst
an geriebenem Meerrettich und gebackenen
Kartoffelscheiben
11,50 €

Roten Bete Carpaccio
mit Salatröschen und Baguette
8,50 €

a fein's Süpple...

Kraftbrühe vom Rind
mit Gemüseeinlage
5,80 €

für unsere Veganer...

Kartoffel- Gemüsepfännle
mit Paprika, Zucchini, Tomaten, Karotten
und Kartoffelspalten
10,90 €

darf's was Gsund's sein...

Blattsalate der Saison
in unserer Hausvinaigrette und Baguette
10,50 €

wahlweise serviert mit:
- Rinderfiletspitzen
+ 8,50 €

- marinierten Hähnchenbruststreifen
+ 4,90 €

Tatar „Klassiker“

100% Argentinisches Rinderfilet handgeschnitten
und verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße
und Schwarzbrot

Portion 20,50 €
kl. Portion 15,50 €

soll's a Fisch sein...

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
dazu Silvaner- Graupenrisotto und Brunnenkresse
22,90 €

Forelle »Müllerinart«
im ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern
und Salzkartoffeln
20,90 €

Forelle »blau«
im ganzen serviert mit Wurzelsud
und Salzkartoffeln
20,90 €

was klein's für den Hunger...

„Blaue Zipfel“
Bratwürste im Weinsud mit Zwiebeln, Karotten,
Lauch und Schwarzbrot
9,50 €

1 Paar Fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und eine Schwarzbrot
8,90 €

„Stachel Schlemmerplatte“
verschiedene Wurstspezialitäten
14,80 €

Geräucherte Wildschweinbratwürste
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
12,20 €

was Gscheit's...

Fränkischer Sauerbraten vom Rind
mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut
18,50 €

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Bratensoße,
Kartoffelklößen und kleinem Salat
15,50 €

„Stachel Pfännle“
Schweinemedaille, fränkische Rostbratwurst,
knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln
und Bratensoße
18,50 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
und Preiselbeeren
21,90 €

Vom Grill

Rumpsteak		200 gr. 23,00 €
Rinderfilet	Ladies Cut	150 gr. 21,50 €
	Mens Cut	200 gr. 27,00 €
	Grand Cut	250 gr. 32,00 €

Kotelett vom Ibericoschwein 200 gr. 19,00 €
Der Geschmack wird meist als nussig beschrieben.
Das Fleisch hat feine Fettäderchen, die es
besonders zart und saftig machen.

Kanadisches Bison Rib Eye Steak 300 gr. 37,90 €

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,20 €
Lauwarmer Kartoffelsalat Essig/Öl/Senf	4,50 €
Beilagensalat	4,20 €
Saisonales Grillgemüse	6,50 €
Frischer Chili Blattspinat	5,50 €
Baguette 3 Scheiben	0,50 €

zum Schluss gibt's...

Schokoladenkuchen mit Sorbet und Himbeerpüree
6,90 €

3er Sorbetvariation 6,90 €
Apfelstrudel mit Himbeercoulis 5,50 €

GLUTENFREI

was klein's vorab...

Gebratene Blutwurst
an geriebenem Meerrettich und gebackenen
Kartoffelscheiben
11,50 €

Roten Bete Carpaccio
dazu Burrata und Glutenfreies Brot
11,50 €

Milder Ziegenkäse
im Zucchini-mantel und Tomatenpesto
11,20 €

Kraftbrühe vom Rind
mit Gemüse-inlage
5,50 €

Kartoffelsuppe
mit Schnittlauch
5,20 €

für unsere Veganer...

Kartoffel- Gemüsepfännle
mit Paprika, Zucchini, Tomaten, Karotten
und Kartoffelspalten
10,90 €

darf's was Gsund's sein...

Blattsalate der Saison
in unserer Hausvinaigrette und Glutenfreiem Brot
10,50 €
wahlweise serviert mit:

- Rinderfiletspitzen
+ 8,50 €

- marinierten Hähnchenbruststreifen
+ 4,90 €

- mildem Ziegenkäse im Zucchini-mantel
+ 7,50 €

Vom Grill

Rumpsteak		200 gr. 23,00 €
Rinderfilet	Ladies Cut	150 gr. 21,50 €
	Mens Cut	200 gr. 27,00 €
	Grand Cut	250 gr. 32,00 €

Kotelett vom Ibericoschwein 200 gr. 19,00 €
Der Geschmack wird meist als nussig beschrieben.
Das Fleisch hat feine Fettäderchen, die es
besonders zart und saftig machen.

Kanadisches Bison Rib Eye Steak 300 gr. 37,90 €

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,90 €
Lauwarmer Kartoffelsalat Essig/Öl/Senf	4,20 €
Kräuter-Kartoffelgratin	3,90 €
Selbstgemachter Rahmgurkensalat	3,90 €
Beilagensalat	3,90 €
Saisonales Grillgemüse	6,50 €
Glutenfreies Brot	0,40 €

soll's a Fisch sein...

Feines Matjesfilet nach Hausfrauen-Art
mit Salzkartoffeln
12,90 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
dazu Grillgemüse und Brunnenkresse
22,90 €

Forelle »Müllerinart« oder »blau«
im ganzen serviert mit Salzkartoffeln
20,90 €

Tatar „Klassiker“

100% Argentinisches Rinderfilet handgeschnitten
und verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße
und Glutenfreies Brot

Portion 20,50 €
kl. Portion 15,50 €

was Gscheit's...

Fränkischer Sauerbraten vom Rind
mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut
18,50 €

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Bratensoße,
Kartoffelklößen und kleinem Salat
15,50 €

„Stachel Pfännle“
Schweinemedallion, fränkische Rostbratwurst,
knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln
und Bratensoße
18,50 €

„Blaue Zipfel“
Bratwürste im Weinsud mit Zwiebeln, Karotten,
Lauch und glutenfreies Brot
9,50 €

1 Paar Fränkische Bratwürste
auf Sauerkraut und Glutenfreiem Brot
8,90 €

„Stachel Schlemmerplatte“
verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten
und Glutenfreies Brot
14,80 €

Geräucherte Wildschweinbratwürste
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
12,20 €

zum Schluss gibt's...

Käsevariation
dazu Feigensenf, selbstgemachtes Chutney
und Glutenfreies Brot 9,00 €

Sorbetvariation
dreierlei selbstgemachte Sorbets 6,90 €

Crème brûlée von der Tonkabohne 6,50 €