

# LAKTOSEFREI

---

## **was klein 's vorab...**

---

Gebratene Blutwurst  
an geriebenem Meerrettich und gebackenen  
Kartoffelscheiben  
klein 10,90 €  
groß 14,50 €

Rote Bete Carpaccio  
mit Salatröschen und Baguette  
8,50 €

---

## **a fein 's Süpple...**

---

Kraftbrühe vom Rind  
mit Gemüseeinlage  
6,00 €

---

## **für unsere Veganer...**

---

Kartoffel- Gemüsepfännle  
mit Paprika, Zucchini, Tomaten, Karotten,  
Kartoffelspalten und Tomatensoße  
11,90 €

---

## **darf's was Gesund's sein...**

---

Blattsalate der Saison  
in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf)  
und Baguette  
10,80 €

wahlweise serviert mit:  
- Rinderfiletspitzen  
+ 8,50 €

- marinierten Hähnchenbruststreifen  
+ 5,50 €

---

## **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 gibt's frischen Blattspinat und Salzkartoffeln  
22,50 €

Forelle »Müllerinart«  
im ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern  
und Salzkartoffeln  
21,90 €

Forelle »blau«  
im ganzen serviert mit Salzkartoffeln, Wurzelsud  
und Sahnemeerrettich  
21,90 €

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

---

## **was klein 's für den Hunger...**

---

„Blaue Zipfel“  
ein Paar fränkische Bratwürste im süßsauren  
Weinsud mit Zwiebeln, Karotten, Lauch  
und Schwarzbrot  
9,70 €

1 Paar Fränkische Bratwürste  
mit Sauerkraut und eine Schwarzbrot  
9,50 €

„Stachel Schlemmerplatte“  
verschiedene Wurstspezialitäten  
15,50 €

Geräucherte Wildschweinbratwürste  
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat  
12,70 €

---

## **was Gscheit's...**

---

Fränkischer Sauerbraten vom Rind  
mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut  
18,80 €

Ofenfrischer Schweinebraten  
mit Bratensoße,  
Kartoffelklößen und kleinem Salat  
15,90 €

„Stachel Pfännle“  
Schweinemedallion, fränkische Rostbratwurst,  
knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln  
und Bratensoße  
18,80 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,  
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat  
und Preiselbeeren  
22,90 €

---

## **Vom Grill**

---

Aus Argentinien: Rohgewicht  
Rumpsteak 200 gr. 23,00 €  
Rinderfilet 200 gr. 27,00 €  
250 gr. 32,00 €

Kotelett vom Ibericoschwein 200 gr. +20,50€  
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. 38,90 €

---

## **Beilagen**

---

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

---

## **zum Schluss gibt's...**

---

Schokoladenkuchen/Sorbet/Himbeerpüree 6,90 €  
Dreierlei selbstgemachte Sorbets 6,90 €  
Apfelstrudel mit Himbeerpüree 5,80 €

# GLUTENFREI

## was klein 's vorab...

Gebratene Blutwurst  
an geriebenem Meerrettich und gebackenen  
Kartoffelscheiben  
klein 10,90 €  
groß 14,50 €

Rote Bete Carpaccio  
dazu Burrata und Glutenfreies Brot  
11,90 €

Milder Ziegenkäse  
im Zucchini-mantel und Tomatenpesto  
11,50 €

Kraftbrühe vom Rind  
mit Gemüse-einlage  
6,00 €

Kartoffelsuppe  
mit Schnittlauch  
5,50 €

## für unsere Veganer...

Kartoffel- Gemüsepfännle  
mit Paprika, Zucchini, Tomaten, Karotten,  
Kartoffelspalten und Tomatensoße  
11,90 €

## darf's was Gesund's sein...

Blattsalate der Saison  
in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf)  
und Glutenfreies Brot  
10,80 €

wahlweise serviert mit:  
- Rinderfiletspitzen  
+ 8,50 €

- marinierten Hähnchenbruststreifen  
+ 5,50 €

- mildem Ziegenkäse im Zucchini-mantel  
+ 7,90 €

## Vom Grill

Aus Argentinien:	Rohgewicht
Rumpsteak	200 gr. 23,00 €
Rinderfilet	200 gr. 27,00 €
	250 gr. 32,00 €
Kotelett vom Ibericoschwein	200 gr. +20,50 €

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. 38,90 €

## Beilagen

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

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## soll's a Fisch sein...

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

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
dazu gibt's frischen Blattspinat und Salzkartoffeln  
22,50 €

Forelle »Müllerinart« oder »blau«  
im ganzen serviert mit Salzkartoffeln  
21,90 €

\*extra Nussbutter 0,70 €

## Tatar „Klassiker“

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

Portion 20,50 €  
kl. Portion 15,50 €

## was Gscheid's...

Fränkischer Sauerbraten vom Rind  
mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut  
18,80 €

Ofenfrischer Schweinebraten  
mit Bratensoße,  
Kartoffelklößen und kleinem Salat  
15,90 €

„Stachel Pfännle“  
Schweinemedallion, fränkische Rostbratwurst,  
knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln  
und Bratensoße  
18,80 €

„Blaue Zipfel“  
ein Paar fränkische Bratwürste im süßsauren  
Weinsud mit Zwiebeln, Karotten, Lauch  
und Glutenfreies Brot  
9,70 €

1 Paar Fränkische Bratwürste  
mit Sauerkraut und Glutenfreiem Brot  
9,50 €

„Stachel Schlemmerplatte“  
verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten  
und Glutenfreies Brot  
15,50 €

Geräucherte Wildschweinbratwürste  
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat  
12,70 €

## 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 6,70 €