

LAKTOSEFREI

was klein 's vorab...

Gebratene Blutwurst
an geriebenem Meerrettich und gebackenen
Kartoffelscheiben
klein 11,50 €
groß 15,50 €

Rote Bete Carpaccio
mit Salatröschen und Baguette 9,00 €

a fein 's Süpple...

Kraftbrühe vom Rind
mit Gemüseeinlage
6,30 €

Vegetarisch & Vegan...

Veganes Kartoffel- Gemüsepfännle
mit Paprika, Zucchini, Tomaten, Karotten,
Kartoffelspalten, Tomatenragout und Salat 15,50 €

Tagliatelle mit frischem Basilikumpesto
und gegrilltem Gemüse 12,50 €

Selbstgemachte Gnocchi mit Tomatenragout,
und Rucola 15,50 €

darf's was Gesund's sein...

Blattsalate der Saison
in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf)
und Baguette
11,50 €

wahlweise serviert mit:
- Rinderfiletspitzen + 9,50 €
- marinierten Hähnchenbruststreifen + 7,00 €

Tatar „Klassiker“

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

Portion (ca. 150gr.) 22,00 €
kl. Portion (ca. 150gr.) 16,00 €

soll's a Fisch sein...

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
dazu gibt's Grillgemüse und Salzkartoffeln 24,90 €

Forelle »Müllerinart«
im ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern
und Salzkartoffeln
24,50 €

Forelle »blau«
im ganzen serviert mit Salzkartoffeln, Wurzelsud
und Sahnemeerrettich
23,50 €

was klein 's für den Hunger...

„Blaue Zipfel“
ein Paar fränkische Bratwürste im süßsauren
Weinsud mit Zwiebeln, Karotten, Lauch
und Schwarzbrot
10,50 €

1 Paar Fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und eine Schwarzbrot
10,50 €

„Stachel Schlemmerplatte“
verschiedene Wurstspezialitäten
16,50 €

Geräucherte Wildschweinbratwürste
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
13,50 €

was Gscheid's...

Fränkischer Sauerbraten vom Rind
mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut 19,80 €

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Bratensoße, Kartoffelklößen und kleinem Salat
16,50 €

„Stachel Pfännle“
Schweinemedailon, fränkische Rostbratwurst,
knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln
und Bratensoße 19,80 €

Langsam geschmortes Lammhäxle
dazu gibt's Bratkartoffeln, Bohnenbündchen im
Speckmantel und a Sößle 22,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
und Preiselbeeren 24,50 €

Vom Grill

Aus Argentinien:	Rohgewicht
Rumpsteak	200 gr. 25,50 €
Rinderfilet	200 gr. 29,00 €
	250 gr. 35,50 €

Kanadisches Bison Rib Eye Steak 300 gr. 43,00 €

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,00 €
Lauwarmer Kartoffelsalat Essig/Öl/Senf	5,00 €
Beilagensalat	4,50 €
Saisonales Grillgemüse	7,50 €
Gebratene Kräuter Champignons	5,00 €
Baguette 3 Scheiben	1,00 €

zum Schluss gibt's...

Schokoladenkuchen / Sorbet / Himbeerpüree 7,70 €
Dreierlei selbstgemachte Sorbets 7,70 €
Apfelstrudel / Sorbet / Himbeerpüree 6,50 €

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

GLUTENFREI

was klein 's vorab...

Gebratene Blutwurst
an geriebenem Meerrettich und gebackenen
Kartoffelscheiben
klein 11,90 €
groß 15,50 €

Rote Bete Carpaccio
dazu Burrata und Glutenfreies Brot
12,90 €

Milder Ziegenkäse
im Zucchinimantel und Tomatenpesto
11,50 €

a fein 's Süpple...

Kraftbrühe vom Rind
mit Gemüseeinlage
6,30 €

Kartoffelsuppe
mit Schnittlauch
6,20 €

für unsere Veganer...

Veganes Kartoffel- Gemüsepfännle
mit Paprika, Zucchini, Tomaten, Karotten,
Kartoffelspalten, Tomatenragout und Salat
15,50 €

darf's was Gesund's sein...

Blattsalate der Saison
in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf)
und Glutenfreies Brot
11,50 €

wahlweise serviert mit:
- Rinderfiletspitzen + 9,50 €

- marinierten Hähnchenbruststreifen + 7,00 €

- mildem Ziegenkäse im Zucchinimantel + 8,50 €

Vom Grill

Aus Argentinien:	Rohgewicht
Rumpsteak	200 gr. 25,50 €
Rinderfilet	200 gr. 29,00 €
	250 gr. 35,50 €

Kanadisches Bison Rib Eye Steak 300 gr. 43,00 €

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,00 €
Lauwarmer Kartoffelsalat Essig/Öl/Senf	5,00 €
Kräuter-Kartoffelgratin	5,00 €
Selbstgemachter Rahmgurkensalat	4,50 €
Beilagensalat	4,50 €
Saisonales Grillgemüse	7,50 €
Glutenfreies Brot	0,60 €

soll's a Fisch sein...

Feines Matjesfilet nach Hausfrauen-Art
mit Salzkartoffeln
13,90 €

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
dazu gibt's Grillgemüse und Salzkartoffeln 24,90 €

Forelle »Müllerinart« oder »blau«
im ganzen serviert mit Salzkartoffeln
24,50 € – 23,50 €

*extra Nussbutter 1,20 €

Tatar „Klassiker“

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

Portion (ca. 150gr.) 22,00 €
kl. Portion (ca. 150gr.) 16,00 €

was Gscheit's...

Fränkischer Sauerbraten vom Rind
mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut
19,80 €

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Bratensoße,
Kartoffelklößen und kleinem Salat
16,50 €

„Stachel Pfännle“
Schweinemedallion, fränkische Rostbratwurst,
knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln
und Bratensoße
19,80 €

Langsam geschmortes Lammhäxle
dazu gibt's Bratkartoffeln, Bohnenbündchen im
Speckmantel und a Sößle 22,90 €

„Blaue Zipfel“
ein Paar fränkische Bratwürste im süßsauren
Weinsud mit Zwiebeln, Karotten, Lauch
und Glutenfreies Brot
10,50 €

1 Paar Fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und Glutenfreiem Brot
10,50 €

„Stachel Schlemmerplatte“
verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten
und Glutenfreies Brot
16,50 €

Geräucherte Wildschweinbratwürste
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
13,50 €

zum Schluss gibt's...

Käsevariation
dazu Feigensenf, selbstgemachtes Chutney
und Glutenfreies Brot 11,00 €

Sorbetvariation
dreierlei selbstgemachte Sorbets 7,70 €

Crème brûlée von der Tonkabohne 7,50 €