

LAKTOSEFREI

was klein's vorab...

Gebratene Blutwurst
an geriebenem Meerrettich und gebackenen
Kartoffelscheiben
9,20 €

a fein's Süpple...

Kraftbrühe vom Rind
mit Gemüseeinlage
5,20 €

heut gibt's Vegetarisch...

Selbstgemachte Gnocchis
mit Tomatenragout und Rucola
Vorspeise 9,80 €
Hauptgang 12,90 €

für unsere Veganer...

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

darf's was Gsund's sein...

Blattsalate der Saison
in unserer Hausvinaigrette und Glutenfreies Brot
8,50 €

Wahlweise serviert mit:
- Rinderfiletspitzen
+ 6,20 €

- marinierten Hähnchenbruststreifen
+ 3,90 €

- geräucherte Steigerwald Forelle
+ 4,80 €

- gebratenen Steinpilzchampignons
+ 3,00 €

Tatar „Klassiker“

mild, medium oder feurig gewürzt,
mit Schwarzbrot

Portion 17,20 €
kl. Portion 12,80 €

Auf Wunsch verfeinert mit
Calvados, Whiskey oder Cognac

soll's a Fisch sein...

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
dazu Graupen-Safran-Risotto und Strauchtomaten
19,80 €

**Lebend frischer Fisch
aus dem hauseigenen Basin**

Forelle »Müllerinart« oder »blau«
im ganzen serviert mit Salzkartoffeln
und kleinem Salat
19,50 €

was klein's für den Hunger...

Griebenschmalz
mit Schwarzbrot Brot
3,50 €

„Blaue Zipfel“
Bratwürste im Weinsud mit Zwiebeln, Karotten,
Lauch und Schwarzbrot
8,50 €

1 Paar Fränkische Bratwürste
auf Sauerkraut und Schwarzbrot
8,50 €

„Stachel Schlemmerplatte“
verschiedene Wurstspezialitäten
12,50 €

Geräucherte Wildschweinbratwürste
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
9,90 €

was Gscheit's...

Fränkischer Sauerbraten
mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut
16,80 €

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Schweinebratensauce,
Kartoffelklößen und kleinem Salat
13,50 €

„Stachel Pfännle“
Schweinemedailion, fränkische Rostbratwurst,
knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln
und Schweinebratensauce
16,90 €

Original Wiener Schnitzel
vom Kalbsrücken,
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
und Preiselbeeren
19,50 €

Vom Grill

Rumpsteak	200 gr. 22,00 €
Rinderfilet	150 gr. 18,90 €
	200 gr. 23,00 €
	250 gr. 25,50 €
US Rib Eye mit dem Fettauge	300 gr. 29,90 €

Beilagen

Bratkartoffeln	3,90 €
Selbstgemachter Kartoffelsalat	4,20 €
Beilagensalat	4,50 €
Baguette 3 Scheiben	0,50 €

zum Schluss gibt's...

Schokoladenkuchen
mit Cassisorbet und Himbeercoulis
6,90 €

Apfelstrudel
mit Himbeercoulis
5,50 €

GLUTENFREI

was klein's vorab...

Griebenschmalz
mit Glutenfreies Brot
3,50 €

Gebratene Blutwurst
an geriebenem Meerrettich und gebackenen
Kartoffelscheiben
9,20 €

Rote Beete Carpaccio
mit Räucherforellenmousse, Salatbouquet
und Sahnemeerrettich
9,80 €

Milder Ziegenkäse
im Zucchini-mantel gebraten, dazu Tomatenpesto
8,90 €

Kraftbrühe vom Rind
mit Gemüseeinlage
5,20 €

Kartoffelsuppe
mit Schnittlauch
4,80 €

für unsere Veganer...

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

darf's was Gesund's sein...

Blattsalate der Saison
in unserer Hausvinaigrette und Glutenfreies Brot
8,50 €

Wahlweise serviert mit:

- Rinderfiletspitzen
+ 6,20 €
- marinierten Hähnchenbruststreifen
+ 3,90 €
- geräucherte Steigerwald Forelle
+ 4,80 €
- gebratenen Steinpilzchampignons
+ 3,00 €

Vom Grill

Rumpsteak	200 gr. 22,00 €
Rinderfilet	150 gr. 18,90 €
	200 gr. 23,00 €
	250 gr. 25,50 €
US Rib Eye mit dem Fettagge	300 gr. 29,90 €

Beilagen

Bratkartoffeln	3,90 €
Selbstgemachter Kartoffelsalat	4,20 €
Kräuter-Kartoffelgratin	3,90 €
Selbstgemachter Rahmgurkensalat	4,20 €
Beilagensalat	4,50 €
Kräuterbutter	1,50 €
Café de Paris Butter	1,50 €
Glutenfreies Brot	0,40 €

soll's a Fisch sein...

Matjes nach Hausfrauen-Art
mit Salzkartoffeln
9,80 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
dazu buntes Gemüse und Strauchtomaten
19,80 €

Forelle »Müllerinart« oder »blau«
im ganzen serviert mit Salzkartoffeln
und kleinem Salat
19,50 €

Tatar „Klassiker“

mild, medium oder feurig gewürzt,
mit Glutenfreies Brot

Portion 17,20 €
kl. Portion 12,80 €

Auf Wunsch verfeinert mit
Calvados, Whiskey oder Cognac

was Gscheit's...

Fränkischer Sauerbraten
mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut
16,80 €

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Schweinebratensauce,
Kartoffelklößen und kleinem Salat
13,50 €

„Stachel Pfännle“
Schweinemedaille, fränkische Rostbratwurst,
knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln
und Schweinebratensauce
16,90 €

„Blaue Zipfel“
Bratwürste im Weinsud mit Zwiebeln, Karotten,
Lauch und Glutenfreies Brot
8,50 €

1 Paar Fränkische Bratwürste
auf Sauerkraut und Glutenfreies Brot
8,50 €

„Stachel Schlemmerplatte“
verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten
und Glutenfreies Brot
12,50 €

Geräucherte Wildschweinbratwürste
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
oder Tafelmeerrettich und Glutenfreies Brot
9,90 €

zum Schluss gibt's...

Käsevariation
mit verschiedenen Senfspezialitäten,
frischer Feige und Glutenfreies Brot
8,50 €

Crème brûlée von der Tonkabohne
6,50 €