

### Der Gasthof um 1899



\*\*\*

## Unsere Spezialitäten: Ofenfrische Schäufele

**Spargel** von Ende April bis Anfang Juni







## Zur Anregung des Appetits empfehlen wir:

Glas Maxisecco	
Fränkischer Prosecco von Max Müller aus Volkach	4,70
Glas Maxisecco mit Pfirsichlikör oder Holundersirup	4,80
Alkoholfreier Sekt mit Pfirsichlikör oder Holundersirup	4,
Martini dry oder Martini rot	4,50
Sherry dry oder medium dry	4,50
Campari pur	4,
Campari soda	4,50
Campari orange	4,90
Portwein	4,50
1 Flasche Maxisecco 0,75 l	
Fränkischer Prosecco von Max Müller aus Volkach 0,75 l	26,50

\*\*\*

Wir verwenden in unserer Küche hauptsächlich Fleisch aus deutschen Landen!

\*\*\*

Soweit es die Saison zuläßt finden Sie bei uns auch sämtliche Gemüse und Salate aus dem Knoblauchsland!



# <u>Tageskarte</u>

Aperol Spritz 0,25l	6,50
<b>☆☆</b>	
Omlettsuppe Champignonrahmsüppchen mit Sahnehaube ***	4,20 5,50
Knackige Salate in Joghurtdressing mit gebratenen Putenbruststreifen und Weißbrot mit Fetakäse, Oliven und Zwiebeln und Weißbrot	16,80 15,50
Camembert gebacken mit Preiselbeeren, Salatbouquet, Butter und Toast	11,
Frische Champignons gebacken mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und gemischtem Salat	16,80
Frischer Viktoriabarsch vom Grill mit Kräutertomaten und Creme fraiche, Rosmarinkartoffeln und Salatteller	21,50
Champignonrahmbraten vom Schwein hausgemachten Eierspätzle und gemischtem Salat	16,80
Schweinerückensteak vom Grill mit Knoblauchbutter knusprigen Reibekuchen und gemischtem Salat	18,80
Putengeschnetzeltes in schottischer Whiskyrahmsauce mit hausgemachten Eierspätzle und gemischtem Salat	19,50
***	
Frisches Erdbeergratin mit Orangenschaum überbacken, dazu Vanilleeis	9,80
Walnußbecher Mövenpick zwei Kugeln Mövenpick Maple Walnut und eine Kugel Chocolat Chip mit Eierlikör und Schlagsahne	9,
<b>Verwandlungskünstler</b> eine Kugel Mövenpick Vanilleeis in Amarettinibröseln gerollt mit Karamelsauce	4,
Mövenpick Vanilleeis mit heißen Beeren und Schlagsahne	8,80





## Aus dem Ofen und der Pfanne

Aus aem Ojen una aer s	ejanne
Schäufele	
knusprig gebraten eine fränkische Spezialität vo Schweineschulter	n der
mit rohem Kloß 3.) und gemischtem Salat	18,50 bis 20,80
Schweineschnitzel Wiener Art in Butter gebraten	
mit Pommes frites und gemischtem Salat	18,80
Wiener Schnitzel (vom Kalb)	
in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln	
Salate der Saison und Preiselbeeren	26,50
Für den kleinen Hun	<u>iger</u>
3 Fränkische Bratwürste	10.00
mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat und Brot	12,20
3 Saure Zipfel	10.00
im Zwiebelsud mit Brot	12,20
Große Currywurst	11 00
mit Pommes frites	11,80
Hausgemachter Wurstsalat	10.00
mit Zwiebeln, Essiggurken, Paprika und Brot	12,20

#### Extras

Beilagen	5,
Gemischter Salat	6,
Großer Salatteller	7,

Unsere angegebenen Preise sind Inklusivpreise, in denen Bedienungsgeld und die jeweilige Mehrwertsteuer enthalten sind. Bei Erscheinen neuer Preise verlieren die alten ihre Gültigkeit.



