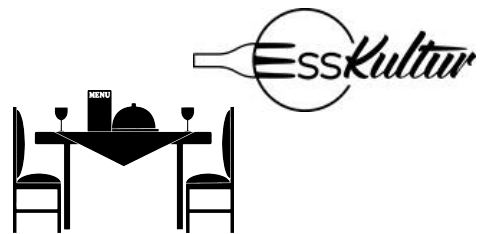



Wochen-Speisekarte




Fränkisches Bauerngröstl mit Kartoffeln und gemischtem Salat	11,80 € *8,80 €
Fränkischer Sauerbraten mit Klobß und Blaukraut	16,80 € *13,80 €
3 Schaschlikbratwürste mit Zwiebeln und Bauernbrot ⁽⁷⁾	10,90 € *8,90 €
Saure Kalbslunge mit Essiggurken dazu Kartoffelpüree	10,90 € *8,90 €
Fleischküchle mit Bratkartoffeln und Wirsingemüse ⁽⁷⁾	13,50 € *9,80 €
Auberginen-Zucchini-Auflauf mit Tomaten, Parmesan und Käse überbacken	12,90 €
Frischer Pfannkuchen mit gebratenen Gemüse und Zwiebeln, dazu gemischter Salat	11,80 €
Variation vom Fisch mit Kartoffelgratin, Kräuterbutter und gemischtem Salat	16,80 €
Frittierte Apfel-Quark Nocken mit Melonen-Orangensalat und Vanilleeis	6,80 €

 vegan, Nr.1 mit Farbstoff, Nr.2 mit Konservierungsstoff, Nr.3 mit Antioxidationsmittel, Nr.4 mit Geschmacksverstärker, Nr.5 geschwefelt, Nr.6 geschwärzt, Nr.7 mit Phosphat, Nr.8 mit Milcheiweiß, Nr.9 koffeinhaltig, Nr.10 chininhaltig, Nr.11 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr.12 mit Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle, Nr.13 gewachst, Nr.14 Taurin, Nr.15 mit Nitritpökelsalz, Nr.16 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, Nr.17 kann bei übermäßigem Verzehr abführend sein, Nr.18 mit Nitrat, Nr.19 gentechnisch veränderter Rohstoff Allergene können Sie gerne in der Ablagemappe einsehen

Suppen / Vorspeisen

Pfannkuchensuppe in Rinderbrühe mit frischen Kräutern	5,40 €
Brennesselrahm „Eine vitaminreiche** Pflanze in Rahm“ mit Croutons	5,90 €
Fränkische Brotsuppe mit abgeschmolzenen Zwiebeln	5,90 €
Leberknödelsuppe in Rinderbrühe mit frischen Kräutern	5,90 €
Dätscher (vegetarisch) fränkischer Kartoffel-Hefe-Fladen mit 3 verschiedenen Dips	9,80 €

** 100 g Brennesseln verfügen über einen Brennwert von 42 Kilokalorien und enthalten
7,4 g Protein 1,0 g Kohlenhydrate 1,0 g Fett
3,0 g Ballaststoffe 4100 µg Eisen 333 mg Vitamin

 vegan, Nr.1 mit Farbstoff, Nr.2 mit Konservierungsstoff, Nr.3 mit Antioxidationsmittel, Nr.4 mit Geschmacksverstärker, Nr.5 geschwefelt, Nr.6 geschwärzt, Nr.7 mit Phosphat, Nr.8 mit Milcheiweiß, Nr.9 koffeinhaltig, Nr.10 chininhaltig, Nr.11 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr.12 mit Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle, Nr.13 gewachst, Nr.14 Taurin, Nr.15 mit Nitritpökelsalz, Nr.16 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, Nr.17 kann bei übermäßigem Verzehr abführend sein, Nr.18 mit Nitrat, Nr.19 gentechnisch veränderter Rohstoff Allergene können Sie gerne in der Ablagemappe einsehen

Hauptgang

Knuspriges Schweineschäufele ^(1/3) mit rohen Klößen und Krautsalat	14,90 €
*Fränkischer Schweinebraten ^(1/3) mit rohen Klößen und Krautsalat	12,90 € / *8,90 €
*Schweine -oder Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	13,50 € / *9,80 €
*Putengeschnetzeltes in Champignonrahm mit Butterreis und gemischtem Salat	15,90 € / *12,90 €
Cordon Bleu, gefüllt mit Spinat und Gorgonzola mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	16,80 €
Gebratene Schweinelende vom Grill an Pfeffersoße mit Kartoffelgratin und gemischtem Salat	18,90 €
Currywurst ^(2/3/7) mit hausgemachter Soße, Pommes frites und Röstzwiebel	9,90 €
Schaschlik ^(2/4) mit Pommes frites	12,80 €
*Drei fränkische Bratwürste ⁽⁷⁾ mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat und Bauernbrot	9,80 € / *7,90 €

Salate

- *Bunter Sommersalat ⁽⁶⁾ 13,90 € / *10,90 €
mit Fetakäse, Oliven und Melone, dazu Baguette
- *Großer Salatteller 12,90 € / *9,90 €
mit gebratener Hühnerbrust und Champignons, dazu Baguette

Fisch




- Gebratene Forelle mit Kräuterbutter 18,90 €
- Gebratenes Doradenfilet an Zitronensoße 17,90 €
- Gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce 18,90 €

dazu reichen wir jeweils Petersilienkartoffeln und frisches Gemüse

Brotzeit

- *Fränkischer Stadtwurstsalat ^(2/3/7) 10,50 € / *8,50 €
mit Bauernbrot
- *Gerupfter ⁽²⁾ 9,80 € / *7,90 €
mit mit Zwiebeln und Bauernbrot
- *Harzer Käse 9,80 € / *7,90 €
mit Musik und Bauernbrot

Vegan

- * Spitzkohlcurry  11,80 € / * 8,90 €
mit Belugalinsen, Kartoffeln und Karotten
- * Tomatenrisotto  12,80 € / * 9,80 €
mit getrockneten Tomaten und Basilikumpesto
- * Gemüseragout mit Kichererbsen  11,80 € / * 8,90 €
und Blattspinat, Zwiebeln, Ingwer
- * 3 Baggers  10,80 € / * 7,80 €
mit Apfelmus

Vegetarisch

- * Röstkloß mit Ei 10,80 € / * 7,80 €
mit Zwiebeln und gemischtem Salat
- * Rigatoni in Gorgonzolasoße 12,90 € / * 9,80 €
mit gebratenen Champignons und Kirschtomaten
- * Käsespätzle 10,80 € / * 8,80 €
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat
- * Frittierte Semmelknödel 12,80 € / * 9,80 €
mit Pilzragout und gemischtem Salat
- * Räuber 0,00 Cent
leerer Teller und Besteck zum Räubern bei Eltern und
Geschwister oder bei Oma/Opa

* auch als kleine Portion möglich

Dessert

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus	6,90 €
Heiße Liebe Vanilleeis mag heiße Himbeeren und Sahne	6,90 €
Bayrisch` Creme mit Beerenobst	6,90 €
Kirschenmännle mit Mandeln und Vanillesoße	6,80 €
Kugel Eis Vanille, Schokolade oder Erdbeere	1,50 €

Wie Sie sicher schon mitbekommen haben, sind die Rohstoffpreise für Energie und Lebensmittel in den letzten Wochen und Monaten rasant gestiegen. Ebenso steigt der Mindestlohn im Jahr 2022, welchen wir gerne bezahlen, um unseren Mitarbeitenden weiterhin einen sicheren und fairen Arbeitsplatz zu sichern. Denn besonders in Zeiten von Corona ist es nicht selbstverständlich, dass die bestellten Waren am abgesprochenen Tag geliefert werden. Es ist keine Selbstverständlichkeit mehr, dass alles immerzu und jederzeit verfügbar ist.

Auch wir sind gezwungen, unsere Preise anzupassen, um weiterhin alle Mitarbeitenden beschäftigen zu können und auch in Zukunft Ihr Gastgeber zu sein.

Toll, dass Sie unsere Gäste sind!

Lieben Dank und viele Grüße

Ihr Esskultur Team

