

Vorspeisen

Gezupfter Schmalzmühler Weichkäse/ kaltgepresstes Rapsöl/ eingemachte Tomaten/ Kräutersalat/ Brezencroûtons	8,80 €
Carpaccio vom Angus-Weiderind/ fränkischer Hartkäse/ Feldsalat/ Basilikumöl	10,80 €
Kaltgeräucherte Lachsforelle/ Apfel/ Meerrettich/ Baggers	9,80 €

Variation von fränkischen Tapas:

Kaltgeräucherte Lachsforelle/ Apfelmeerrettich	
Bratwurstgehäck/ Frühlingslauch/ Schwarzbrotchips	
Angemachter Camembert/ mariniert in Tucher Hefeweizen/ Kümmelöl	
Knuspriger Bauernrebellkäse/ Zwiebelmarmelade	11,80 €

Salate

Knackige Blattsalate/ Tomaten/ Gurken/ Paprika/ Karotte/ Radieschen/ Kartoffeldressing	
Vorspeise	4,80 €
Hauptspeise	6,80 €
Dazu wählen Sie	
Putenstreifen/ Barbecue	4,80 €
Rinderstreifen/ Café de Paris	8,80 €
Garnele/ Kräuteröl	8,80 €
Räuchertofu/ eingemachte Tomaten vegan	4,80 €

Alle Salate werden mit ofenfrischem Baguette serviert!

Pasta/ fränkisch/ hausgemacht

Sauerbratenravioli/ Salbeibutter/ Portweinjus/ geschmolzener Hartkäse	
Vorspeise	9,80 €
Hauptspeise	12,80 €
Tagliatelle/ Riesengarnelen/ Gewürztomaten/ Ratatouille	
Vorspeise	12,80 €
Hauptspeise	16,80 €

Suppen

Fränkische Festtagssuppe/ Leber-Butter-Markklößchen/ Pfannkuchen-Streifen	5,60 €
Kartoffelsuppe/ Wurzelgemüse/ Liebstöckel	4,90 €

Fränkische Hauptgerichte

-Die fränkische Spezialität-

Ofenfrisches Schäufile - das Original 650 Gramm aus der Schulter geschnitten/ Knusprig gebraten/ gekochte Kartoffelklöße/ marktfrische Salate 2,5	13,80 €
Saftiger Schweinebraten/ Weißbierjus/ gekochte Kartoffelklöße/ marktfrische Salate 2,5	10,80 €
Rindersauerbraten/ Lebkuchensauce/ gekochte Kartoffelklöße/ Apfel-Rotkohl/ Preiselbeeren 2,5	13,60 €
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“/ lauwarmer Kartoffelsalat/ marktfrische Salate	10,80 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken/ Schinken-Käse-Kräuterfüllung/ Bratkartoffeln/ marktfrische Salate	12,80 €
„Hürner-Pfanne“ Medallions vom Schweinefilet/ Rahmchampignons/ Speckstreifen/ Röstzwiebeln/ Eierknöpfe/ marktfrische Salate	15,60 €
Saftiges Backhendl/ Kartoffel-Feldsalat/ gebackene Petersilie/ marktfrische Salate	12,80 €
Original Wiener Kalbsschnitzel/ Bratkartoffeln/ Preiselbeeren/ marktfrische Salate	17,80 €

Angusmanufaktur Franken

Zwiebelrostbraten/ Rumpsteak/ Rahmsauce/ Röstzwiebeln/ Eierknöpfe/ marktfrische Salate	23,80 €
Rinderfilet/ Café de Paris/ Kartoffelgratin/ Bohnengemüse	27,80 €
„Hürner Burger“ 180 gramm Rinderhack/ Barbecue-Sauce/ Cheddar/ Speck/ Champignons/ Feldsalat/ Tomate/ Gurke/ Pommes Frites	12,80 €

Fisch

Filet vom Zander/ cremiges Wirsingragout/ Rotweinschalotten/ Duftreis	16,80 €
Gebratene Lachsforelle/ würziger Blattspinat/ Gewürztomaten/ Tagliatelle	17,20 €

Vegan/Vegetarisch

Gulasch vom Räuchertofu/ Paprika/ rote Zwiebeln/ Duftreis	12,80 €
Quinoa-Sauerkraut-Pflanzerl/ Bratkartoffeln/ Bohnengemüse	12,80 €

Fränkische Brotzeit

1 Paar Ansbacher Bratwürste/ Sauerkraut und Brot oder Kartoffelsalat	8,50 €
6 kleine Ansbacher Bratwürste/ Zwiebel-Frankenweinsud/ Braumeisterbrot	7,80 €
1 Paar geräucherte Bratwürste/ heiß oder kalt/ fränkischer Apfel-Meerrettich/ Braumeisterbrot	7,50 €
Stadtwurst mit Musik/ Zwiebel-Essiggurken-Dressing/ Schnittlauch/ Braumeisterbrot	6,50 €
„Naggerte“ Keckbrot/ rohes Bratwurstgehäck auf Brot/ Zwiebeln/ Paprika	4,50 €
Angemachter Camembert/ Paprika/ Zwiebeln/ mariniert in Tucher-Hefeweizen/ Kümmel/ Braumeisterbrot	7,50 €
Brauhaus-Brotzeiteller/ fränkische Wurstaufschnitt und fränkischer Käse/ süß-sauer eingelegte Braumeisterbrot/ Meerrettichschnäpsla	11,50 €

Dessert

Kirschenmännle-Parfait/ Vanille-Espuma/ Mandel-Crumble	6,80 €
Creme brulee/ karamelisierter Apfel/ Sauerrahmsorbet	7,80 €
Pralinen-Nougat-Mousse/ Baumkuchen/ beschwipste Kirschen	6,80 €
Ausgesuchte exklusive Käseauswahl/ Nüsse/ Trauben/ Schalottenchutney	12,80 €

Dessertwein

2016 Hans Wirsching WIQEM Auslese cuvée Silvaner/ Riesling und Weißburgunder fruchtig/edelsüß/ cremige Fülle & feinstes Bukett 5 cl	6,50 €
--	--------

Weitere Eisspezialitäten finden Sie in unsere Eiskarte.

Für die Kleinen

Kinderschnitzel „Wiener Art“/ Pommes frites	4,90 €
Rahmschnitzel/ Eierknöpfe	4,90 €
Spätzle/ Rahmsauce	3,90 €
Kartoffelklöße/ Bratenjus 2,5	3,90 €
Portion Pommes frites	3,50 €

Gerne servieren wir Ihnen $\frac{3}{4}$ -Portionen.

Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte.

Aperitif

	Euro 0,1 l	Euro 0,2 l	Euro 0,75 l
„Wi´Secco“/ weiss oder rosé	3,20		18,90
„Wi´Secco“ & Orangensaft	3,20		
Scavi & Ray Prosecco Spumante/ extra dry			16,90
"Franken Kir"			
„Wi´Secco“ mit fränkischem Johannisbeerlikör	4,20		
Moet & Chandon Brut Imperial		28,00	89,00
„Hesselberger“ Perlende Birne/ trocken		6,80	17,90
„Hesselberger“ Apfel-Holler-Secco/ halbtrocken		6,80	17,90
Toppler-Sekt brut			26,90
Edler Sekt hergestellt nach der traditionellen Champagnermethode			
„Schloss Ansbach“/ Jahrgangssekt/ trocken		5,80	16,90
"Goldengel Sprizz"		5,20	
Holunderblütenlikör/ Wi´Secco/ Soda/ Eis/ Minze			
"Basilikum Sprizz"		5,20	
Basilikum-Zitronenlikör/ Wi´Secco/ Soda/ Eis/ Basilikum/ Zitrone			
"Aperol Sprizz" ^{1,5,6,13}		5,20	
Aperol/ Wi´Secco/ Soda/ Eis/ Minze/ Orange			
Campari Orange ¹	4 cl		4,90 €
Campari Soda ¹	4 cl		4,70 €
Martini ¹	5 cl		3,80 €
Rosso, Bianco, Extra dry			

Aperitif alkoholfrei

Sanbitter Soda oder Orange ^{1,13}	0,1 l		4,20 €
zartbitterer Geschmack nach Kräutern und Zitrusfrüchten			
Trauben-Wi´Secco	0,1 l		2,90 €
der perlende Traubensaft/ Weingut Wirsching/ Iphofen			

Frisch gezapfte Biere vom Fass

Hürner Bier ₁	0,5 l	2,80 €
Hürner Naturtrüb ₁	0,5 l	2,90 €
Lederer Premium Pils ₁	0,4 l	2,70 €
	0,2 l	1,90 €
Tucher Hefeweizen hell _{1, J}	0,5 l	3,30 €
	0,33 l	2,30 €
Radler _{1,5}	0,5 l	3,10 €
	0,25 l	2,30 €
Russ oder Colaweizen _{1, J, 1, 2, 5, 12}	0,5 l	3,10 €
	0,25 l	2,30 €

Aus der Flasche

Tucher „Rotbier“ ₁	0,5 l	3,40 €
Kloster Scheyern Export Dunkel	0,5 l	3,30 €
Tucher "Kristallweizen" _{1, J}	0,5 l	3,30 €
Sebalduß Hefeweizen hell _{1, J}	0,5 l	3,40 €
Sebalduß Hefeweizen dunkel _{1, J}	0,5 l	3,40 €
Tucher Hefeweizen „alkoholfrei“ _{1, J}	0,5 l	3,30 €
Tucher Hefeweizen „leicht“ _{1, J}	0,5 l	3,30 €
Tucher Pilsner "alkoholfrei" ₁	0,5 l	2,90 €
Hauff Pils ₁	0,33 l	2,40 €

Schnitt

Gerne servieren wir Ihnen einen Schnitt zu 2,10 €.

Alkoholfrei Getränke

	Euro	Euro
	0,25 l	0,5 l
Selters Mineralwasser naturell/ leicht/ spritzig	2,20	3,50
	Euro	Euro
	0,3 l	0,5 l
Pepsi/ Mirinda/ Schwip Schwab/ Zitronenlimo/ Pepsi „Max“ ^{1,2,4,5,8,12}	2,50	3,20
Tafelwasser	1,70	2,70
Schweppes ^{1;2;13}	0,2 l	2,90
Bitter Lemon/ Indian Tonic Water/ Ginger Ale/ Russian Wild Berry		
Bionade	0,33 l	3,20
Holunder, Ingwer Orange		
Schlör Säfte vom Bodensee		
Apfelsaft naturtrüb, klar/ Orangensaft/ Grapefruitsaft/ Multivitaminsaft/ Maracujanektar/ Mangonektar/ Rhabarbernektar/ Traubensaft rot/ Johannisbeernektar schwarz		
Apfelsaftschorle	0,5 l	3,20 €
	0,3 l	1,80 €
Saft pur	0,3 l	3,10 €
Saftschorlen	0,5 l	3,70 €
	0,3 l	2,10 €

Frankenweine vom Weingut Wirsching aus Iphofen

„Der echte fränkische Schoppen im Römerglas serviert“

	Euro 0,1 l	Euro 0,25 l	Euro 0,75 l
Unser Hauswein 2018 Silvaner trocken / leichte & frische Art	2,80	5,90	
2018 Bacchus halbtrocken / saftige & würzige Art	2,60	5,70	
2018 Iphöfer Müller-Thurgau trocken / frische & dezente Art	2,80	5,90	
2018 Iphöfer Riesling trocken / fruchtige & lebendige Art	3,10	6,50	
2017 Iphöfer Scheurebe trocken / feines & exotisches Aroma	2,90	5,90	
2018 Blanc de Blancs trocken , vielschichtige Aromatik & kräftiger Geschmack	3,90	8,10	
2018 Rotling halbtrocken / frische & jugendliche Art	3,60	5,80	
2016 Sister.Act Silvaner trocken „Der Wein der Wirsching-Schwestern aus dem traditionellen Stückfass“			29,30
2017 Rondos trocken , Rotwein- Cuvée Spätburgunder & Dornfelder voll im Geschmack & feines Bukett	3,60	5,80	
2015 Iphöfer Spätburgunder trocken / feinaromatische Art & leuchtendes Kirschrot/ Bocksbeutel			29,80

Andere leckere Tropfen aus Franken

2017 Juliusspital Silvaner trocken / lebendig & animierend Weingut Juliusspital/ Würzburg	3,30	6,80	19,80
2017 Frickenhäuser Domina/ trocken / seidenweiche Wildfruchtaromen Weingut Meintzinger/ Frickenhausen am Main	3,80	7,30	21,80

Euro Euro Euro
0,1 l 0,25 l 0,75 l

Aus Deutschland

2018 Schumanns Oscar Riesling/ trocken/ herrlich fruchtig Weingut Schumann-Nägler/ Geisenheim/ Rheingau	2,60	5,70	
2015 „vom Kalkstein“/ Grauer Burgunder/ trocken ausdrucksstark & dezent er Orangenduft gepaart mit feiner Würze Weingut Seehof/ Westhofen/ Rheinhessen	4,50	8,90	25,70
2015 „Gneis“ Weißer Burgunder/ trocken/ mineralische/ florale Noten/ mit einem Hauch von Anis/ Birne und Aprikose/ harmonisch & saftig Weingut Frey/ Denzlingen/ Baden	4,90	9,70	27,50
2012 „Sonnenberg“ Spätburgunder“/ trocken rubinroter Spätburgunder mit reifer Frucht von schwarzer Johannisbeere Weingut Jülg/ Schweigen-Rechtenbach/ Rheinland-Pfalz			68,90

Aus Österreich

2015 „Siglos“ Rotwein-Cuvée/ trocken Zweigelt und Blaufränkisch/ saftig & elegant Weingut Johann Heinrich/ Deutschkreutz/Burgenland	4,30	8,60	24,80
2015 Blaufränkisch „Classic“, trocken zarte Kräuterwürze und Beerenfrucht & ein Hauch von Schokolade und Orangen Weingut Tesch/ Neckenmarkt			25,70
2009 Blaufränkisch „Selection“/ trocken feiner Edelholznote unterlegte Herzkirschenfrucht & Nougattouch/ komplex & seidig Weingut Tesch/ Neckenmarkt			59,60
2016 Grüner Veltliner „Strass“/ trocken zarter Duft nach Grünem Apfel und Birnen/ mineralisch/ animierend & fein strukturiert Weingut Allram/ Kamptal	4,30	8,60	24,80
2016 Grüner Veltliner Wagram „Lösskindel“ Nuancen von Marillen mit einer Prise Pfeffer & feinschneidiger Schmelz Weingut Allram/ Kamptal			33,60

Euro Euro Euro
0,1 l 0,25 l 0,75 l

Aus Frankreich

2015 Le Rêve A.O.C. Faugères/ trocken reife Beerenfrucht mit Anklängen
von Buschkräutern & weich/ elegant/ gut balanciert
Weingut Arielle Dements/ Cabrerolles

31,80

2006 Châteauneuf du Pape/ Côtes du Rhône/ trocken Der Klassiker aus Südfrankreich/
wunderbar gereift & anspruchsvolles Tannin/ köstliche Kräuterwürze
Weingut Bois de Boursan

58,50

Aus Spanien

Marqués de Cáceres Reserva/ Rioja purpurrot & wunderbarer Geschmack
nach Heidel-und Brombeeren

21,80

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfid

Feines von der "Edelbrennerei Henninger" aus Wippenau, Franken

Zwetschgenbrand	41 % vol.	2 cl	3,50 €
Himbeergeist	41 % vol.	2 cl	3,50€
Kischwasser	41 % vol.	2 cl	3,50 €
Kräutergeist	41 % vol.	2 cl	3,50 €
Meerrettichgeist	41 % vol.	2 cl	3,50 €
Obstbrand	41 % vol.	2 cl	3,50 €
Griesbirnenbrand	41 % vol.	2 cl	3,50 €
Haselnussgeist	39 % vol.	2 cl	3,50€
Bockbierbrand	40,5 % vol.	2 cl	4,00 €
Rote Zwetschge	26 % vol.	2 cl	3,50 €
Schwarzer Johannisbeerlikör	26 % vol.	2 cl	3,50 €
Wildholunderlikör	26 % vol.	2 cl	3,50 €
Vanille-Sahnelikör ₁₄	20 % vol.	2 cl	3,50 €

In unser Spirituosenkarte finden Sie weitere hochwertige Edelbrände:

Brennerei Faude aus Bötzingen am Kaiserstuhl/ Baden

Brennerei Lantenhammer am Schliersee/Bayern,

Brennerei Prinz aus dem Leibachtal/Österreich

Warme Getränke

Tasse Filterkaffee	2,40 €
Tasse Café Crema	2,40 €
Cappuccino	2,70 €
Café Latte	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €
Espresso	2,20 €
Espresso doppelt	3,50 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Espresso Corretto	8,70 €
Tasse Schokolade	2,90 €
Glas Tee	3,20 €
Glas Tee mit 2 cl Rum	3,50 €
Glas Grog mit 4 cl Rum	5,20 €
Glas heiße Milch 3,5 % Fett	2,00 €
Glas heiße Zitrone	2,00 €

-Alle hier angegebenen Arten von Kaffee enthalten den Zusatzstoff 12 -koffein-, mit Milch zusätzlich G-

Unsere regionalen Lieferanten des Vertrauens:

Geflügelhof Wellhöfer, Lehrberg

Saisonhof Schwarzbeck, Buhlsbach bei Lehrberg

Metzgerei Kotzurek

Kretschmann Gemüsebau

Angus Manufaktur Franken

Schmalzmühle Käse

Weingut Hans Wirsching, Iphofen

Edelbrennerei Henninger, Flachslanden

Wein-, und Spirituosenhandel Langkammerer, Ansbach

Tucher Brauerei, Nürnberg

Eier

Spargel, Erdbeeren

Wurst, Fleisch

Salate und Gemüse

Rindfleisch

Käse

Weine

Schnäpse

Weine, Spirituosen

Biere, Getränke

Inhaltsstoffe:

1 mit Farbstoff

2 mit Antioxidationsmittel

3 mit Geschmacksverstärker

4 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln

5 mit Konservierungsmittel

6 geschwefelt

7 mit Phosphat

8 Phenylalaninquelle

I Gluten Gerste

G Milch und Laktose

9 mit Taurin

10 geschwärzt

11 gewachst

12 koffeinhaltig

13 Chininhaltig

14 Milcheiweiß

15 Alkohol

J Gluten Weizen mit Farbstoff