

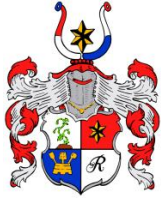


Samstag, 14.09.2019 empfehlen wir besonders:

Rehspieß aus heimischer Jagd € 15,90
mit Melonen-Feta-Salat von der Bamberger Bio-Melone, mediterranen Ofenkartoffeln
Zwetschgen-Ketchup

Wildschweinkeule – schonend geschmort – aus Nédensdorfer Jagd € 14,50
in kräftiger Wildjus, mit Preiselbeeren, Blaukraut und gebratenen Serviettenklößen

Hausgemachte Kartoffelnocken mit Basilikum-Pesto € 10,90
dazu gebratene Pilze, marinierte Zucchini, Kirschtomaten und Coburger Gran Fino Hartkäse



Mittagskarte an Sonn- und Feiertagen

11.30 – 13.45 Uhr

Fränkische Leberklößchensuppe

Gänsebrust in Beifußsoße mit Kloß und Wirsing

1/4 Regionale Ente mit Kloß und Wirsing

Rehbraten aus heimischem Jagdrevier

in Wacholderrahmsoße mit Kloß, Apfelblaukraut und Preiselbeeren

Fränkischer Sauerbraten

in sämiger Lebkuchensoße mit Kloß und Apfelblaukraut

Rindsroulade mit Rahmsoße, Kloß und Apfelblaukraut

Schäuferla mit Kloß und Wirsing

Schweinelenndchen in Biersoße mit Pommes frites u. gem. Salat

Cordon bleu vom Schwein,

mit Kartoffelsalat oder mit Pommes frites und gem. Salat

Pfefferhaxe (Spezialität des Hauses)

mit Kloß und gem. Salat

Schnitzel nach „Wiener Art“

mit Kartoffelsalat oder mit Pommes frites und gem. Salat

Frische Forelle, gebacken

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gem. Salat

Karpfenfilet, gebacken (von September bis April)

mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem Kartoffelsalat und gem. Salat

Gebratene Spinatknödel

mit Coburger Käse, Tomaten-Pilz-Butter und gemischtem Salat



Abendkarte

Dienstag – Samstag 17 – 21.00 Uhr

Sonn- und Feiertags 16.30 – 20.30 Uhr

Fränkische Leberklößchensuppe

Frische Forelle, gebacken

mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem Kartoffelsalat und gem. Salat

Karpfenfilet, gebacken (von September bis April)

mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem Kartoffelsalat und gem. Salat

Forelle, frisch geräuchert

mit Sahnemeerrettich, Brot u. Butter

Marinierter Hering

mit hausgemachter Apfel-Gurke-Sahnesoße und Pellkartoffeln

Schweinelendchen

in Pfefferrahmsoße oder mit Kräuterbutter,

Pommes frites u. gem. Salat

Cordon Bleu (vom Schwein)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gem. Salat

Pfefferhaxe (Spezialität des Hauses)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Kloß oder Pommes frites und gem. Salat

Schweizer Schnitzel

(Schweineschnitzel mit Schinken, Tomate und Käse überbacken)

mit Pommes frites u. gem. Salat

Schnitzel nach „Wiener Art“

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gem. Salat

Strammer Max (Schinkenbrot mit Spiegelei)

Currywurst

mit Pommes frites

Bunter Salatteller mit Schinken, Käse u. Ei



Brotzeitkarte

Hausmacher-Brotzeit (mit gemischten, fränkischen Brotzeitspezialitäten)

mit Gurke, Senf, Butter und Bauernbrot

Käseplatte mit Coburger Käsespezialitäten

dazu hausgemachte schwarze Walnüsse, Chutney,
Bauernbrot und Butter

Gemischter Preßsack mit Musik

mit Gurke, Zwiebeln, Essig und Öl
dazu Bauernbrot

Fränkische Schinkenplatte

mit rohem und gekochtem Schinken
dazu Butter, Gurke und Bauernbrot

Hausgemachtes Dosenfleisch

mit Bauernbrot, Gurke und Senf

Schweizer Wurstsalat

Fleischnurst mit Schnittkäse, Gurke, Zwiebeln, Essig und Öl
dazu Butter und Bauernbrot

weißer Käse (Quark) mit Zwiebeln, Butter und Bauernbrot
oder mit Zwiebeln und Pellkartoffeln

Limburger

mit Gurke, Zwiebeln, Essig und Öl mariniert
dazu Butter und Bauernbrot

Marinierte Heringe

mit hausgemachter Apfel-Gurke-Sahnesoße, Butter und Bauernbrot



Getränkekarte

Biere

Biere aus der eigenen Hausbrauerei - frisch vom Fass:

„Dunkles Landbier“

„Reblitz-Hefeweißbier“ (ab ca. Freitag vor Karfreitag bis Ende Oktober)

„Reblitz-Bock“ (ab Freitag nach Allerheiligen bis Januar)

Saisonale Biere:

Reblitz-Räucherla, Trimeusel-Gold Lager, Kirchweifestbier, Weizenbock etc. gibt's nach Ankündigung!

Staffelbergbräu-Hefeweizen

Alkoholfreies Bier, Alkoholfreies Hefeweizen

Cola-Weizen, Russen-Weizen

Vitamalz-Malzbier

Weine

Volkacher Kirchberg (Franken - Silvaner - tr)

Nordheimer Vögelein (Franken - Müller-Thurgau - htr)

die jungen frank'n, Rot (Franken - trocken)

die jungen frank'n, Rotling (Franken - halbtrocken)

Schnäpse

Obstler

Zwetschgen

Bier-Schnaps

Birnenschnaps

Kaffeespezialitäten:

Espresso

Cappuccino

Latte macchiato

Milchkaffee

Chococcino

Heiße Schokolade

Alkoholfreie Getränke:

Saftchorle (Apfel, Orange, Johannisbeere)

Limonade

Mineralwasser

Saft

Cola, Spezi, Cola light