

Suppen und Vorspeisen... Soups and starters

<i>Pfannkuchensuppe kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen</i>	€ 3,50
Broth of beef with shredded pancakes (Consommé Celestine)	
<i>Fränkische Krautsuppe mit geräucherten Bratwurststrädchen</i>	€ 3,80
Franconia cabbage soup with slices of smoked pork sausage	
<i>Leberknödelsuppe</i>	
<i>mit hausgemachten Leberknödeln in einer kräftigen Brühe</i>	€ 4,20
Broth of beef with homemade liver dumpling	
<i>Griebenschmalztöpferl mit Bauernbrot</i>	€ 3,50
Small pot filled with lard, served with brown bread	
<i>Knoblauchbrote</i>	€ 3,50
Garlic bread, toasted baguette with garlic butter	

Leichtes, Salatiges und Kartoffeliges ...

<i>Großer gemischter Salat - knackig frische Saison-Salate</i>	
<i>mit Balsamico- oder Joghurtdressing und frischem Baguette</i>	€ 8,90
Large plate of mixed salad with raw vegetables and leafy salads	
<i>Gemischter Salat mit gebratener Putenbrust</i>	
<i>mit Balsamico- oder Joghurtdressing und frischem Baguette</i>	€ 11,90
Large plate of mixed salad with raw vegetables and leafy salads with roast turkey breast	
<i>Salat & Meer - Bunte Salatplatte mit 2 gegrillten Garnelenspießen,</i>	
<i>dazu frisches Baguette</i>	€ 12,90
Large plate of mixed salad with raw vegetables and leafy salads with 2 roast prawns spits	
<i>Scampipfännchen</i>	
<i>Sechs Black Tiger Garnelen in Knoblauchbutter, mit Baguette</i>	€ 13,90
6 Black Tiger prawns with garlic butter and baguette	
<i>Allgäuer Käsespätzle mit grünem Beilagensalat</i>	€ 10,90
Spätzle noodles with melted Emmentaler cheese, fried onions and green salad	
<i>Ofenkartoffel mit Sour crème und kleinem gemischtem Salat</i>	€ 7,90
Baked jacket potato with sour cream and a small mixed salad	
<i>Ofenkartoffel mit Räucherlachs, Sour crème und kleinem gemischtem Salat</i>	€ 10,90
Baked jacket potato with sour crème, smoked salmon and a small mixed salad	

Hauptgerichte Main dish (Pork) . . .

Schweinebraten mit Kartoffelklößen^(1;7) € 9,90
Roast pork in a dark beer sauce with potato dumpling

ofenfrisches Schäufole - mit Kartoffelklößen^(1;7) und Sauerkraut € 13,90
- oder mit Kartoffelklößen^(1;7) und Beilagensalat € 13,90
Crispy fried shoulder of pork with potato dumpling and small mixed salad or Sauerkraut (Cabbage)

Schweineschnitzel, „Wiener Art“
dazu Bratkartoffeln mit Speck oder Pommes Frites oder Kartoffelsalat € 10,90
Pork escalope „Vienna style“, with roast potatoes with bacon or French fries or potato salad

Münchner Schnitzel - mit Meerrettich und Senf bestrichenes, paniertes
Schweineschnitzel dazu Pommes Frites € 11,90
Pork escalope „Munich style“ crumbed with horseradish and mustard with French fries

Rahmschnitzel - Schweineschnitzel natur mit frischen
Champignons in Rahmsauce dazu Eierspätzle € 12,90
Pork escalope in mushroom-cream sauce with Spätzle (small flour dumplings)

Cordon Rouge
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit rohem Schinken und Camembert
mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites oder Kartoffelsalat € 12,90
Pork escalope „Cordon rouge“-filled with gammon and Camembert, with roast potatoes or French fries

Schweinefilet im Speckmantel am Spieß,
mit Pfifferling-Rahmsauce, serviert mit Kartoffelkroketten € 17,90
Pork fillet wrapped in bacon and served on a skewer, comes with chanterelles cream sauce and potato croquettes

... Hauptgerichte Main dish (veal & beef)

*Original Wiener Schnitzel - feines Kalbfleisch in lockerer Panade,
dazu Bratkartoffeln mit Speck oder Pommes Frites* € 15,90
Vienna schnitzel, breaded veal slice with roast potatoes with bacon or French fries

*Zwiebelrostbraten - Rumpsteak mit vielen Röstzwiebeln,
an feiner Bratensofe mit Bratkartoffeln mit Speck* € 17,90
Rump steak (beef) with fried onions with brown sauce and roast potatoes with bacon

*Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Sauercrème* € 17,90
Rump steak (beef) with homemade herbal butter and baked jacketed potatoes with sour cream

*zartes Rinderfilet
an Cognac-Pfeffersofe mit Bratkartoffeln mit Speck* € 22,90
Fillet of beef (sirloin) on Cognac pepper sauce with roast potatoes with bacon

... zu unseren Speisen servieren wir Ihnen gerne ... we recommend our side dishes...

- einen kleinen bunten Beilagensalat - a small mixed salad € 3,50

- eine Portion Speckbohnen - a portion of beans and bacon € 3,50

- eine Portion Gemüse - a portion of vegetables € 3,50

Vesper ... Snacks

2 oder 3 Stück Bratwürste^(5;7) 2 Stück € 7,90
mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat 3 Stück € 9,90
Two or three fried sausages “Franconia style” with Sauerkraut or potato salad

2 oder 3 saure Zipfel^(5;7) mit vielen Zwiebeln 2 Stück € 7,90
dazu frisches Bauernbrot 3 Stück € 9,90
Two or three sausages “Franconia style” cooked in vinegar stock, served with coarse rye bread

Schweizer Wurstsalat
Lyoner Wurst^(1;5;7) mit Käsestreifen, Gurke, Zwiebeln und Paprika € 8,90
Swiss style salad made of strips of sausage, chesse, onions, gherkins and oil and vinegar dressing

Kalter Braten
mit Essiggurken, Tomaten, Butter, Meerrettich und Bauernbrot € 9,90
Cold meat served with gherkins, tomatoes, butter, horseradish and coarse rye bread

Backsteinkäse mit „Musik“, Limburger mit Zwiebelringen,
mit Essig und Öl angemacht dazu frisches Bauernbrot € 7,90
Limburger cheese with oil and vinegar dressing and onion rings served with coarse rye bread

Portion Emmentaler
mit Essiggurke, Tomate, Butter und Bauernbrot € 8,90
Emmentaler cheese served with gherkins, tomatoes, butter and coarse rye bread

Für unsere kleinen Gäste... For children only

<i>„Erde & Baum“</i> , 3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	€ 4,90
Three fried mashed potatoes with apple puree	
<i>„Kikeriki“</i> , knusprige Hähnchenstücke mit Pommes Frites	€ 6,90
Crispy chicken nuggets with French fries	
<i>„Grunz Grunz“</i> , Schweineschnitzel mit Pommes Frites	€ 6,90
Small pork escalope „Vienna style“, with French fries or potato salad	
<i>Fischstäbchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	€ 6,90
Fish sticks with homemade potato salad	
<i>Portion Pommes Frites</i>	€ 3,90
A dish of French fries	
<i>Kloß^(1;8) mit Soß‘</i>	€ 3,90
Two potato dumplings with gravy	
<i>Spätzle mit Soß‘</i>	€ 3,90
A dish of Spätzle (small flour dumplings) with gravy	

Nachspeisen... Dessert

<i>Gemischtes Eis, 3 Kugeln</i>	
<i>Eiscreme: Vanille, Schoko, Erdbeere oder Haselnuss</i>	€ 3,00
Ice cream cup – 3 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate or hazelnut)	
<i>Portion Schlagsahne</i> , whipped cream	€ --,50
<i>Eis und Heiß</i>	
<i>Vanilleeis⁽⁶⁾ mit heißen Himbeeren und Schlagsahne</i>	€ 4,90
Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream	
<i>Ofenfrischer Apfelstrudel</i>	
<i>mit Vanilleeis⁽⁶⁾ und Schlagsahne</i>	€ 4,90
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	
<i>Nussvarieté - leckere Mandelkuchenstückchen</i>	
<i>mit einer Kugel Haselnuss-Eis, Früchtegarnitur und Schlagsahne</i>	€ 4,90
Slices of almond cake with hazelnut ice cream, fruits and whipped cream	

Rinderspezialitäten vom Charolais Weiderind



... aus der Aufzucht der Familie Paul aus Kalbensteinberg

Diese Tiere beweiden ab dem Frühjahr bis in den späten Herbst die Hügellandschaften um Kalbensteinberg. Die Kälber wachsen zusammen mit ihren Müttern in der Herde auf, wo die Muttermilch ausschließlich ihnen zur Verfügung steht. Den frostreichen Winter verbringen diese Tiere im klimatisierten, mit Stroh eingestreutem Laufstall und werden dort mit gutem Heu gefüttert.

„Pauli“- Burger

200g Rinderhackfleisch mit Krautsalat, Speck, Emmentaler Käse, Röstzwiebeln
und BBQ- Sauce auf Sesambrötchen serviert mit Pommes Frites € 12,90

0,44 lb Burger with cabbage salad, Emmentaler cheese, bacon, fried onions, BBC-sauce and French fries

Texas Burger

200g Rinderhackfleisch mit Tomate, Gurke, Käse, Bacon
und BBQ- Sauce auf Sesambrötchen serviert mit Pommes Frites € 12,90

0,44 lb Burger with tomatoes, lettuce, Cheddar cheese, bacon, onions, BBC-sauce and French fries

Krenfleisch

mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln € 13,90

“Krenfleisch”, boiled meat with horseradish sauce, comes with boiled potatoes

Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelkloß^(1;7) € 13,90

Franconia „Sauerbraten“, (breaded beef, marinated in sour gravy) with potato dumpling

Minutensteak „Mailänder Art“ von der Rinderhüfte,
mit Tomaten-Gemüsesoße und Tagliatelle € 15,90

Minute-steak from roast beef, comes with tomato-vegetable sauce and Tagliatelle noodles