Suppen... soups

Pfannkuchensuppe kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen Broth of beef with shredded pancakes (Consommé Celestine)	€	5,80
Frankische Krautsuppe mit geräucherten Bratwursträdchen Franconia cabbage soup with slices of smoked pork sausage	€	6,60
Leberknödelsuppe mit hausgemachten Leberknödeln in einer kräftigen Brühe Broth of beef with homemade liver dumpling	€	6,60

Fränkische Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Leberknödel,

Bisquitklößchen, Grießnockerln und Pfannkuchenstreifen € 7,70

Broth of beef with shredded pancakes, liver dumpling, biscuit dumpling and semolina dumpling

Vorspeisen... starters

Griebenschmalztöpferl mit Bauernbrot Small pot filled with lard, served with brown bread	€	5,00
Knoblauchbrote "normal" Knoblauchbrote "spezial" mit extra viel Knoblauch Garlic bread, toasted baguette with garlic butter	€	5,00 5,50
Scampi-Pfännchen (als Vorspeise) - 4 Black Tiger Garnelen (8-12/lbs) in Knoblauchbutter, mit Baguette - 6 Black Tiger Garnelen (8-12/lbs) in Knoblauchbutter, mit Baguette Black Tiger prawns with garlic butter and baguette		17,70 24,40

Salatiges... salad

Großer Salatteller - knackig frische grüne Saison- und Rohkost-Salate

mit Balsamico- oder Joghurtdressing und frischem Baguette

€ 14,90(*)

Large plate of mixed salad with raw vegetables and leafy salads

- with 2 roast prawn spits

- mit 2 gegrillten Garnelenspießen

€ 22,90(*)

- mit 5 panierten, gebackenen Ziegenkäse-Talern

€ 22,90(*)

- with five fried goat cheese thalers

Kartoffeliges und Anderes ... potatoes & others

Allgäuer Käsespätzle mit kleinem gemischten Salat

€ 16,90(*)

Spätzle noodles with melted Emmentaler cheese, fried onions and a small mixed salad

Ofenkartoffel

- mit Sour crème und kleinem gemischten Salat

€ 13,90

Baked jacket potato with sour cream and a small mixed salad

Scampi-Pfännchen (als Hauptgang)

- 4 Black Tiger Garnelen (8-12/lbs) in Knoblauchbutter, mit Baguette € 17,70

- 6 Black Tiger Garnelen (8-12/lbs) in Knoblauchbutter, mit Baguette € 24,40

- 8 Black Tiger Garnelen (8-12/lbs) in Knoblauchbutter, mit Baguette € 31,00

Black Tiger prawns with garlic butter and baguette

Hauptgerichte vom Schwein

Main dish (Pork)

Schweinebraten	(aus	dem	durchwachsenen	Hals)
----------------	------	-----	----------------	-------

mit Kartoffelklößen(1;7) und Dunkelbiersoße

€ 14,90(*)

Roast pork in a dark beer sauce with potato dumpling

ofenfrisches Schäufele - (Rohgewicht ca. 700 Gramm)

- nur mit Kartoffelklößen ^(1;7)	€	16,90
- mit Kartoffelklößen ^(1;7) und Sauerkraut	€	19,90
- mit Kartoffelklößen ^(1;7) und Beilagensalat	€	19,90

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 € 15,90(*)

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

€ 18,90(*)

Pork escalope "Munich style", crumbed with horseradish and mustard with French fries

Rahmschnitzel - Schweineschnitzel natur, mit reichlich frischen

Champignons in Rahmsoße, dazu Eierspätzle

€ 19,90(*)

Pork escalope in mushroom-cream sauce with Spätzle (small flour dumplings)

Cordon Bleu

mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites oder Kartoffelsalat

€ 18,90

Pork escalope "Cordon bleu", filled with ham and cheese with roast potatoes or French fries

Schwabenpfännchen, gegrillte Schweinelendchen

auf Champignon-Rahmsauce, serviert mit Spätzle und Kaisergemüse € 25,90(*)

Pork tenderloin, comes with chanterelles cream sauce and Spätzle and vegetables

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

- einen kleinen bunten **Beilagensalat** - a small mixed salad

€ 4,90

Hauptgerichte vom Rind

Main dish (veal & beef)

Klassiker

Original Wiener Schnitzel - feines Kalbfleisch in lockerer Panade, dazu Bratkartoffeln mit Speck <u>oder</u> Pommes Frites €

Vienna schnitzel, breaded veal slice with roast potatoes with bacon or French fries

Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen(1;7)

€ 23,90(*)

28,90

Franconian "Sauerbraten", (breaded beef, marinated in sour gravy) with potato dumplings

Burger

"Pauli"- Burger

200g Rinderhackfleisch mit Krautsalat, Speck, Emmentaler Käse, Röstzwiebeln und BBQ- Sauce auf Sesambrötchen serviert mit Pommes Frites € 19,90

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

Texas Burger

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

€ 19,90

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

Veggie Burger (der Patty ist ein Schweizer Produkt von GREEN MOUNTAIN)
125g Patty auf Basis von Erbsenprotein und Kokosfett,
mit Tomate, Gurke, Cheddar-Käse und BBQ- Sauce,
angerichtet auf Brioche-Bun, serviert mit Pommes Frites

€ 19,90

Vegetarian Burger with tomatoes, lettuce, Cheddar cheese, bacon, onions, BBC-sauce and French fries

Hauptgerichte vom Rind

Main dish (veal & beef)

Steaks

Zwiebelrostbraten - Rumpsteak mit vielen Röstzwiebeln,

an feiner Bratensoße mit Bratkartoffeln mit Speck

€ 29,90

Rump steak (beef) with fried onions with brown sauce and roast potatoes with bacon

Rumpsteak (ca. 250 Gramm Rohgewicht)

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Sauercreme

29,90

Rump steak (beef) with homemade herbal butter and baked jacked potatoes with sour cream

zartes Rinderfilet (ca. 200 Gramm Rohgewicht)

an Cognac-Pfeffersoße mit Bratkartoffeln mit Speck

€ 36,90

Fillet of beef (sirloin) on Cognac pepper sauce with roast potatoes with bacon

...Beilagen Side dishes

Bratensoße Dark sauce	€	2,20
Cognac-Pfefferrahmsoße Cognac-pepper-creamsauce	€	3,90
Sauerrahm sour creme	€	5,50
Röstzwiebeln Fried onions	€	4,40
Pommes Frites French fries	€	4,50
Kartoffelwedges Potato wedges	€	5,00
Kartoffelkroketten Potato croquettes	€	5,00
Speckbohnen green beans with bacon	€	5,00
Mischgemüse mixed vegetables	€	5,00
Grillgemüse mixed grilled vegetables	€	5,00
Beilagensalat small mixed salad	€	5,00

Vesper ... Snacks

Fränkische Bratwürste^(5;7) mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat

- 2 Stück € 12,10 - 3 Stück € 15,50

Two or three fried sausages "Franconia style" with Sauerkraut or potato salad

Saure Zipfel^(5;7) von der Fränkischen Bratwurst mit vielen Zwiebeln dazu frisches Bauernbrot

- 2 Stück € 12,10 - 3 Stück € 15,50

Two or three sausages "Franconia style" cooked in vinegar stock, served with coarse rye bread

Kalter Braten

mit Essiggurken, Tomaten, Butter, Meerrettich und Bauernbrot € 16,60

Cold meat served with gherkins, tomatoes, butter, horseradish and coarse rye bread

Portion Emmentaler

mit Essiggurke, Tomate, Butter und Bauernbrot

€ 15,50

Emmentaler cheese served with gherkins, tomatoes, butter and coarse rye bread

Nachspeisen... Dessert

Affogato al caffè (eine Kugel Vanille-Eiscreme im Espresso) One scoop of vanilla ice cream and one espresso in a cup	€	4,90
Gemischtes Eis, 3 Kugeln Eiscreme: Vanille, Schoko, Erdbeere oder Haselnuss Ice cream cup – 3 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate or hazelede weitere Kugel Fig. cach further accept of ice cream	€ elnut)	5,00 1,70
jede weitere Kugel Eis, each further scoop of ice cream Portion Schlagsahne, whipped cream	€	1,10
Eis und Heiß Vanilleeis ⁽⁶⁾ mit heißen Himbeeren und Schlagsahne Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream	€	8,80
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis ⁽⁶⁾ und Schlagsahne Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	€	8,80
Schokoladen Soufflé mit einer Kugel Mövenpick-Mango-Eiscreme und Sahne Chocolate souffle with mango ice cream and cream	€	8,80