

Suppen... soups

Pfannkuchensuppe **kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen** € 5,80
 Broth of beef with shredded pancakes (Consommé Celestine)

Fränkische Krautsuppe **mit geräucherten Bratwurststrädchen** € 6,60
 Franconia cabbage soup with slices of smoked pork sausage

Leberknödelsuppe
mit hausgemachten Leberknödeln in einer kräftigen Brühe € 6,60
 Broth of beef with homemade liver dumpling

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 € 5,00
 Small pot filled with lard, served with brown bread

Knoblauchbrote „normal“ € 5,00
Knoblauchbrote „spezial“ mit extra viel Knoblauch € 5,50
 Garlic bread, toasted baguette with garlic butter

Scampi-Pfännchen (als Vorspeise)
 - 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
 Black Tiger prawns with garlic butter and baguette

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
- mit 2 gegrillten Garnelenspießen** € 22,90^(*)
- with 2 roast prawn spits
- 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 Schäufile – (Rohgewicht ca. 700 Gramm)

- **nur mit Kartoffelklößen^(1;7)**

€ 17,90

- **mit Kartoffelklößen^(1;7) und Sauerkraut**

€ 20,90

- **mit Kartoffelklößen^(1;7) und Beilagensalat**

€ 20,90

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

€ 16,90^(*)

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 Rahmsauce, 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

Scheiterhaufen - Schweinerückensteak auf Bratkartoffeln

mit Grillspeck, Röstzwiebeln und Spiegelei an Salatgarnitur

€ 23,90

Grilled pork steak on roast potatoes with bacon, roast onions, fried egg and mixed salad

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 oder Pommes Frites** € 28,90
Vienna schnitzel, breaded veal slice with roast potatoes with bacon or French fries

Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen^(1;7) € 23,90^(*)
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) € 4,90
One scoop of vanilla ice cream and one espresso in a cup

Gemischtes Eis, 3 Kugeln
Eiscreme: Vanille, Schoko, Erdbeere oder Haselnuss € 5,00
Ice cream cup – 3 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate or hazelnut)

... jede weitere Kugel Eis, each further scoop of ice cream € 1,70

Portion Schlagsahne, whipped cream € 1,10

Eis und Heiß
Vanilleeis⁽⁶⁾ mit heißen Himbeeren und Schlagsahne € 8,80
Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Vanilleeis⁽⁶⁾ und Schlagsahne € 8,80
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Schokoladen Soufflé
mit einer Kugel Mövenpick-Mango-Eiscreme und Sahne € 8,80
Chocolate souffle with mango ice cream and cream