

Kleine Appetitanreger

Gratinierter Ziegenkäse Marktsalat, eingelegtes Sommergemüse, Apfeldressing und Steinofenbaguette	13,90
Ein halbes Dutzend Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, dazu 2 Scheiben Toast	9,90
Forellenfilet geräuchert von unserem Fischer aus Zellingen mit Apfel, Marktsalat, Schmand, frisch geriebener Meerrettich und Schwarzbrot	13,90
Marktfrischer Blattsalat der Saison , bunt garniert	6,50

Aus der Suppenküche

Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmerli	6,50
Deftige Rindfleischbouillon mit Streifen vom hausgemachten Kräuterpfannkuchen	6,50

Vegane und vegetarische Gerichte



Basilikum Fregola  ** mit Kirsch-Tomaten, Rucola und weißer Tomatenschaum	19,90
Trüffelnudeln ** Bandnudeln mit Trüffelschaum, gehobeltem Trüffel, Frühlingslauch und frisch geriebener Parmesan	21,90

„Salate“

Gemischter großer Blattsalat mit Hausdressing, Kresse, Tomate, Gurke, Karotte und gekochtem Ei	13,50
mit Maishähnchenbrust	+ 7,50
mit Streifen vom Rumpsteak	+ 9,90
mit hausgebeiztem Lachs	+ 7,90

alle Salate werden mit Steinofenbaguette serviert

Alle Preise dieser Speise- und Getränkekarte sind in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.
** Kleine Portion möglich (€ 1,50 günstiger)

Küchenöffnungszeiten durchgehend warme Küche
So – Do von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr; kleine Gerichte  bis 21.30 Uhr
letzte Bestellung je 15 min vorher
Fr + Sa von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr; kleine Gerichte  bis 22.30 Uhr
letzte Bestellung je 15 min vorher

Unser Klassiker

1 Paar Fränkische Bratwürste <small>(3,4)</small> auf Sauerkraut mit Bauernbrot	12,90
Blaue Zipfel, 1 Paar Fränkische Bratwürste <small>(3,4)</small> im Essig-Wein Sud mit Wurzelgemüse, dazu 1 Scheibe Bauernbrot	12,90
1 Paar Wildbratwürste <small>(3,4)</small>  auf Sauerkraut und Bauernbrot	14,90
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken garniert mit Zitronenscheibe, Sardellenring und Kapernapfel, Preiselbeeren, dazu Gurkensalat und Bratkartoffeln	26,90
„Unser“ Knoblauchsteak vom Schwein herzhaft mariniertes Nackensteak, mit Knoblauchsöfle, hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	18,90
Sülze vom Schwein „fränkische Art“ mit Juliusspital Vinaigrette und Bratkartoffeln	16,90
Rumpsteak Streifen auf Bandnudeln, mit Trüffelschaum, gehobelten Trüffel, Lauchzwiebeln und frisch geriebener Parmesan	29,90
Zartes, paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes frites	15,90
Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Schinken <small>(5)</small> und Käse gefüllt, dazu Pommes frites	18,90
Maishähnchenbrust auf Basilikum Fregola mit Kirsch-Tomaten, Rucola, weißer Tomatenschaum	27,90
Fränkisches Hochzeitsessen vom Kalbs Tafelspitz ** gekochtes Kalbfleisch, mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Schmelze und Bandnudeln	23,90

Unsere Steaks

werden serviert mit frischem Sommergemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Rumpsteak	29,90
Lammrücken rosa gebraten	32,90
Schweinenackensteak	19,90

Unsere Fischspezialitäten aus unserem hauseigenen Bassin *

Forelle »gebraten« oder »blau« * mit Salzkartoffeln wahlweise mit zerlassener Butter oder Sahnemeerrettich (8)	25,90
Filet vom Saibling gebraten mit Salzkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter (8)	27,90
Filet vom Ikarimi Lachs auf Basilikum Fregola mit Kirsch-Tomaten, Rucola, weißer Tomatenschaum	29,90

Ganze Fische wie z.B. Waller, Lachsforelle auf Anfrage oder Vorbestellung nach Saison

Zusätzlich ab 15.00 Uhr:

Hausgemachter „Fränkischer Gerupfter“ angemachter Camembert mit Butter, Sahne, Paprika, Juliusspital-Weißwein und Zwiebeln, garniert mit Salzstangen, dazu 2 Scheiben Bauernbrot	☉ 9,90
Portion Käsewürfel (7) mit Trauben, Nüssen und Salzgebäck	☉ 9,50
„Unser“ Tatar vom Rind nach Hausrezept mariniert (ca. 150g) mit grobem Senf, Schnittlauch Mayonnaise, Kräutersalat und Eigelb, dazu Steinofenbaguette	19,90
Vesperplatte (1,2,5,8) mit hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Wildschwein-Schinken, Wildschwein- Leberwurst, Wild- Salami, Edelpilzkäse, angemachtem Camembert, Gewürzgurke, Tomaten, Sahnemeerrettich und Butter dazu Bauernbrot und Steinofenbaguette	19,90

Beilagen extra:

Portion Bratkartoffeln, Pommes frites, Bandnudeln, Sauerkraut, Blaukraut, Salzkartoffeln	5,00
1 Kartoffelkloß (1)	3,00
Zerlassene Butter, Sahnemeerrettich (8), Kräuterbutter, Bratensoße	3,00
Stück Butter 20 g	1,50
Scheibe Brot	1,00
Portion Steinofenbaguette	3,00
Wein Blatz	☉ 3,50

Der süße Abschluss

Vanille Crème Brûlée	☺ 6,90
Schokoladenkuchen im Glas gebacken mit Vanilleeis und frischen Beeren	9,90
Süße Überraschung für 2 Personen	17,90
„Juliusspital-Affogato“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	☺ 4,90
Kugel hausgemachtes Sorbet	☺ 3,00

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:

Warme Getränke zu 100% Bio

Café
Intención

Unsere warmen Getränke erhalten Sie auch alle entkoffeiniert

Tasse Kaffee Créma	3,00
Glas Tee mit Zitrone oder Milch	3,00
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,70
Americano (Espresso mit einem Schuss Wasser)	2,60
Doppelter Espresso	4,20
Doppelter Espresso Macchiato	4,50
Cappuccino	3,50
Milchkaffee /Latte Macchiato	3,90

Allerghinweis & Zusatzstoffe

Eine Auflistung der Allergene finden Sie auf einer Extrakarte.
Fragen Sie dazu bitte unser Servicepersonal.

Für alle Weine dieser Karte gilt:
Herkunft Deutschland, Region Franken.

Allergene:
enthält Sulfite

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung
(1) geschwefelt, (2) mit Süßungsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) Phosphat,
(5) mit Konservierungsstoff, (6) Koffeinhaltig, (7) mit Farbstoff,
(8) mit Antioxidationsmittel