

Hausgemachte Suppen

Tomatencremesuppe

Mit Sahnehäubchen und gerösteten
Knoblauchcroutons

3,40 Euro

Französische Zwiebelsuppe

Mit Weißwein abgeschmeckt und mit
Käse gratiniert

3,40 Euro



Für die Kinder



Hexenbesen

Große Portion
Pommes frites mit
Ketchup



2,40 Euro

Kleiner Cowboy

Zwei kleine
Semmelknödel mit
Soße



2,40 Euro

Piratenschnitzel

1/2 Schnitzel
"Wiener Art" mit
Pommes, Ketchup
und Mayo



6,40 Euro

Großer Cowboy

Drei kleine
Semmelknödel mit
Soße



3,40 Euro

Bärenschnitzel

1/2 Rahmschnitzel
mit Pommes frites



7,40 Euro

Kleiner Vampir

Rigatoni mit
Tomatensoße



3,00 Euro

Bambinoschnitzel

1/2 Schnitzel mit
Soße und
Kroketten



6,40 Euro

Fliegenpilz

Rigatoni mit
Champignons in
Sahnesoße



4,00 Euro

Vorspeisen

Knoblauchbaquette

Weißbrot mit Kräuter-Knoblauchbutter überbacken und einer kleinen Salatbeilage mit Sauce Vinaigrette angemacht

4,20 Euro

Käse-Knoblauch-Baquette

Weißbrot mit Käse überbacken und einer bunten Salatbeilage mit Joghurt-Curry-Dressing

5,90 Euro

Gebackener Camembert

Knusprig braun in der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren, Weißbrot und Butter serviert

5,90 Euro

Frische Champignons

In hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter geschwenkt, dazu Salatbeilage mit Joghurt-Curry-Dressing und Weißbrot

6,80 Euro

Gegrillter Schafskäse

Schafskäse, pikant gewürzt, mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Peperonis gegrillt, dazu Weißbrot

7,80 Euro

Rigatoni "Napoli"

Italienische Nudeln mit Tomatensauce

4,10 Euro

Knackige, frische Salate



Zu jedem Salat reichen wir frisches Weißbrot.
Unsere Salate sind alle mit hausgemachten Dressings angerichtet.

Großer bunter Salatteller

Eine Variation aus frischen Salaten der
Saison, mit Sauce Vinaigrette angemacht

6,50 Euro

Salatteller "Ikarus"

Großer Salatteller mit hausgemachtem
Krautsalat, Schafskäse, Oliven, Peperonis,
sowie frischem Paprika und Sauce
Vinaigrette angerichtet

9,90 Euro

Salat "Florence"

Ein Arrangement aus frischen Salaten der
Saison, mit Joghurt-Curry-Dressing,
reichlich garniert mit frischen
Champignons, Ei, Käse und Oliven

8,90 Euro

Beilagensalat

Mit Sauce Vinaigrette angemacht

2,90 Euro

Beilagensalat

Mit Weißbrot

3,40 Euro

Aus der Bratröhre

Alle Braten können Sie auch mit Salzkartoffeln erhalten.

Deftiger Schweinebraten

Mit dunkler Sauce, Semmelknödel und hausgemachtes Rotkraut

8,90 Euro

Fränkischer Sauerbraten

Pikant eingelegter Rinderbraten in dunkler Sauce geschmort, dazu reichen wir Semmelknödel und Rotkohl

12,90 Euro

Hackbraten

Mit gedünsteten Zwiebeln, Pommes frites und Salat

8,90 Euro

Jägerhackbraten

Mit frischen Champignons, dunkler Sauce, Bratkartoffeln und Salat

9,90 Euro

Aus der Pfanne

Schweineschnitzel

"Wiener Art"

Mit Pommes frites und Salat

9,40 Euro

Rahmschnitzel

Paniert, mit Pommes frites und Salat

10,40 Euro

Zwiebelschnitzel

Paniert, mit gedünsteten Zwiebeln, Pommes frites und Salat

10,40 Euro

Jägerschnitzel

Paniert, mit frischen Champignons, dunkler Sauce, sowie Pommes frites und Salat

11,40 Euro

Schweineschnitzel

"Milano"

Mit Tomatensauce und Käse gratiniert, dazu Pommes frites und Salat

11,40 Euro

Schweineschnitzel

"Funghi Spezial"

Champignonsahnesauce, mit frischen Champignons, dazu Pommes frites und Salat

11,40 Euro

Halbes Schweineschnitzel

"Wiener Art"

Mit Pommes frites und Salat

7,40 Euro

Halbes Rahmschnitzel

Paniert, mit Pommes frites und Salat

8,40 Euro

Halbes Zwiebelschnitzel

Paniert, mit gedünsteten Zwiebeln, Pommes frites und Salat

8,40 Euro

Halbes Jägerschnitzel

Paniert, mit frischen Champignons, dunkler Sauce, sowie Pommes frites und Salat

9,40 Euro

Halbes Schweineschnitzel

"Milano"

Mit Tomatensauce und Käse gratiniert, dazu Pommes frites und Salat

9,40 Euro

Halbes Schweineschnitzel

"Funghi Spezial"

Champignonsahnesauce, mit frischen Champignons, dazu Pommes frites und Salat

9,40 Euro

Steaks

Rumpsteak mit hausgemachter Knoblauchkräuterbutter

Dazu knusprige Bratkartoffeln und Salat

17,50 Euro

Rumpsteak "Altdeutsche Art"

Mit gedünsteten Zwiebeln, Bratkartoffeln
und ein Salat

17,50 Euro

Rumpsteak mit frischen Champignons

In Rahmsauce mit Bratkartoffeln und
Salat

18,50 Euro

Rumpsteak "Madagaskar"

Mit grüner Pfeffersauce mit Cognac und
Sahne verfeinert, dazu Bratkartoffeln und
Salat

18,50 Euro

Rumpsteak "Rustikal"

Mit gerösteten Zwiebeln und knusprigem
Räucherspeck, dazu Bratkartoffeln und
Salat

19,00 Euro

Vegetarisches

Spiegeleier

Mit Bratkartoffeln und Salat

5,90 Euro

Rigatoni Funghi Speciale

Röhrennudel mit frischen Champignons in
Sahnesauce mit Kräutern, dazu Salat

7,20 Euro

Semmelknödel

Mit frischen Champignons in Sahnesauce
mit Kräutern, dazu Salat

7,20 Euro

Hähnchen



Wir beziehen unsere Hähnchen von der Geflügelfarm Harald Schäbler im Frankenland. Dort werden die Tiere in artgerechter Weise, das heißt Bodenhaltung und Futter ohne schädliche Zusätze, aufgezogen. Da die Hähnchen schlachtfrisch (nicht gefroren) angeliefert werden, kann es mitunter zu gelegentlichen Engpässen kommen.

Halbes Hähnchen

Mit Brot

6,80 Euro

Halbes Hähnchen

Mit Pommes frites und Salat

8,80 Euro

Halbes Feuerhähnchen

Scharf gewürzt mit Brot

7,80 Euro

Halbes Feuerhähnchen

Scharf gewürzt mit Pommes frites und Salat

9,80 Euro

Halbes Knobihähnchen

Mit Knoblauch eingerieben und Brot

7,80 Euro

Halbes Knobihähnchen

Mit Knoblauch eingerieben dazu Pommes frites und Salat

9,80 Euro

Halbes Feuer-Knobi-Hähnchen

Scharf und mit Knoblauch eingerieben dazu Brot

8,30 Euro

Halbes Feuer-Knobi-Hähnchen

Scharf und mit Knoblauch eingerieben dazu Pommes frites und Salat

10,30 Euro

Vesperkarte

Käsebrod

Bauernbrod mit Butter und Käse

4,60 Euro

Rumpsteak

Mit gedünsteten Zwiebeln und Brod

15,50 Euro

Jägerschnitzel

Paniert, mit frischen Champignons, dunkler Sauce und Brod

9,40 Euro

Rumpsteak

Mit Pfeffersoße und Brod

16,50 Euro

Zwiebelschnitzel

Paniert, mit gedünsteten Zwiebeln und Brod

8,40 Euro

Jägerhackbraten

Mit frischen Champignons, dunkler Sauce und Brod

7,90 Euro

Paniertes Schnitzel

Mit Brod

7,40 Euro

Bauernfrühstück

Mit Zwiebeln, Speck, Gewürzgurke und Ei

6,80 Euro

Paniertes Schnitzel

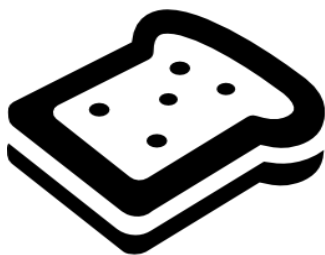
Mit dunkler Sauce und Brod

7,90 Euro

Heiße Frikadelle

Mit Brod

3,80 Euro



Hackbraten

Mit gedünsteten Zwiebeln und Brod

6,90 Euro

Süße Versuchung

Lust auf etwas Süßes?



Portion gemischtes Eis

Mit oder ohne Sahne

2,10 Euro

2,60 Euro

Große Portion gemischtes Eis

Mit oder ohne Sahne

3,10 Euro

3,60 Euro

Schoko-Becher

Schokoladen-, Haselnuss- und Vanilleeis
mit Schokoraspeln, Sahne und
Schokosauce

3,60 Euro

Irish Dream

Schokoladen-, Haselnuss- und Vanilleeis
mit Baileys und Sahne

4,10 Euro



Seligenstädter Biere



Glaabsbräu Export*	0,3 l	2,30 Euro
	0,4 l	2,90 Euro
	1,0 l	6,20 Euro
Glaabsbräu Pilsener Privat*	0,3 l	2,30 Euro
	0,4 l	2,90 Euro
	1,0 l	6,20 Euro
Glaabsbräu Helles*	0,3 l	2,70 Euro
	0,4 l	3,30 Euro
	1,0 l	7,00 Euro
Glaabsbräu alkoholfreies*	0,33 l Flasche	2,30 Euro
Glaabsbräu Hefeweizen dunkel**	0,5 l Flasche	3,50 Euro
Glaabsbräu Hefeweizen hell**	0,5 l Flasche	3,50 Euro
Glaabsbräu Kristallweizen**	0,5 l Flasche	3,50 Euro
Alkoholfreies Weizen**	0,5 l Flasche	3,50 Euro
Colaweizen**	0,5 l	3,50 Euro

* enthält Gerstenmalz; ** enthält Weizenmalz

Alkoholfreie Getränke

Säfte



Gerolsteiner Sprudelwasser

0,2 l **1,90 Euro**
0,4 l **3,30 Euro**

Coca Cola*

0,2 l **1,90 Euro**
0,4 l **3,30 Euro**

Coca Cola Light**

0,2 l **1,90 Euro**
0,4 l **3,30 Euro**

Fanta***

0,2 l **1,90 Euro**
0,4 l **3,30 Euro**

Sprite****

0,2 l **1,70 Euro**
0,4 l **2,80 Euro**

Schweppes Bitter Lemon*****

0,2 l **2,20 Euro**
0,4 l **3,90 Euro**

Vitamalz

0,33 l Flasche **1,90 Euro**

Apfelsaft klar

0,2 l **1,90 Euro**
0,4 l **3,30 Euro**

Apfelsaft naturtrüb

0,2 l **1,90 Euro**
0,4 l **3,30 Euro**

Apfelschorle

0,2 l **1,90 Euro**
0,4 l **3,30 Euro**

Orangensaft

0,2 l **2,20 Euro**
0,4 l **3,90 Euro**

Sauerkirschnektar

0,2 l **2,20 Euro**
0,4 l **3,90 Euro**

* Zutaten: Wasser, Zucker, Kohlensäure, Farbstoff E150d, Säuerungsmittel, Phosphorsäure, Aroma, Koffein
** Zutaten: Wasser, Kohlensäure, Farbstoff E150d, Säuerungsmittel, Phosphorsäure, Citronensäure, Süßstoff, Acesulfam-K, Aspartam, Aroma-Koffein
*** Zutaten: Wasser, Zucker, Orangensaftkonzentrat, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Citronensäure, Orangenextrakt, Aroma, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure, Stabilisator, Johannisbrotkernmehl, Farbstoff, Carotin
**** Zutaten: Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Citronensäure, Aroma, Säureregulator, Natriumcitrate
***** <u>Chininhaltig!</u> Zutaten: Wasser, Zucker, Limonensaftkonzentrat, Limonen, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Citronensäure, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure, Aroma, Chinin

Warme Getränke



Tasse Kaffee

1,90 Euro

Kännchen Kaffee

3,30 Euro

Espresso

2,20 Euro

Cappuccino

2,20 Euro

Tee

Schwarzer, Früchte, Kamille,
Hagebutte, Pfefferminz

Glas 1,90 Euro

Tee mit 2cl Rum

Glas 3,90 Euro

Heißer Apfelwein

Glas 0,25l 2,20 Euro

Glas 0,50l 3,90 Euro

Glühwein

Glas 2,20 Euro

Spirituosen



Zwetschgenwasser	40% 2cl	2,00 Euro
Obstler	38% 2cl	2,00 Euro
Williamsbirne	40% 2cl	2,00 Euro
Kirschwasser	42% 2cl	2,00 Euro
Himbeergeist	42% 2cl	2,00 Euro
Korn	32% 2cl	2,00 Euro
Ouzo	38% 2cl	2,00 Euro
Jägermeister	35% 2cl	2,00 Euro
Fernet Branca	45% 2cl	2,00 Euro
Ramazotti	30% 2cl	2,00 Euro
Underberg	49% 2cl	2,00 Euro
Pfläumchen	25% 2cl	2,00 Euro
Sambuca	40% 2cl	2,00 Euro
Malteser Aquavit	43% 2cl	2,50 Euro
Jubiläums Aquavit	42% 2cl	2,50 Euro
Wodka	40% 2cl	2,50 Euro

Brückners Spezialitätenkeller		
Kräuter Likör	38% 2cl	2,20 Euro
Haselnuss-Geist	40% 2cl	2,30 Euro

Tequila weiß	38% 2cl	2,50 Euro
Tequila gold	38% 2cl	2,50 Euro
Baileys	17% 2cl	2,50 Euro
Asbach Uralt	38% 2cl	2,50 Euro
Hütchen*		2,50 Euro
Jack Daniel's	43% 2cl	3,00 Euro
Jack Daniel's Cola		3,00 Euro
Wodka Lemon**		3,00 Euro
Bacardi Orange		3,00 Euro

* koffeinhaltig; ** chininhaltig
 Prozentangaben: Vol%Ethanol

Sekt

Piccolo

0,2l **3,80 Euro**

Flasche Sekt

0,75l **9,80 Euro**



Weinkarte

Weißwein

Großstheimer Heiligenthal Müller-Thurgau Trocken

0,1l **2,00 Euro**

0,2l **3,60 Euro**

Karaffe 0,5l **7,40 Euro**

Sommeracher Bacchus Halbtrocken

0,1l **2,00 Euro**

0,2l **3,60 Euro**

Karaffe 0,5l **7,40 Euro**

Weinschorle: Müller-Thurgau

0,1l **1,80 Euro**

0,2l **3,00 Euro**



Weißherbst



Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein, trocken

	0,1l	1,60 Euro
	0,2l	2,90 Euro
Karaffe	0,5l	6,00 Euro

Rotwein

Wasenweiler Spätburgunder

trockener Qualitätswein oder halbtrocken

	0,1l	2,00 Euro
	0,2l	3,60 Euro
Karaffe	0,5l	7,40 Euro

Apfelwein aus dem Kahlgrund

ob pur oder gespritzt

	0,25l	1,90 Euro
	0,50l	3,30 Euro
Maß	1,00l	6,10 Euro

