

Bewusst  
fränkisch  
Genießen



**Folgende Spezialitäten dürfen wir Ihnen roh  
oder gebraten zu jedem Anlass empfehlen:**

**Vom Schwein:**

---

- **Hawaiibraten:** Mageres Kassler mit Ananas und Käse überbacken
- **Gefüllter Bauch:** Würzige Brätfüllung mit Pistazien
- **Zwiebelspießbraten:** Kamm mit gewürzten Zwiebeln gefüllt
- **Schlemmerrolle:** Kamm gefüllt mit Schinken und Käse
- **Gerollter Bauch:** Mager, ohne Schwarte und Knorpel gewürzt / gerollt
- **Pfefferbraten:** Gepökelt / geräucherter Kamm mit Pfefferkruste
- **Gyrosbraten:** Kamm gewürzt nach griechischer Art
- **Spanferkel:** Kleine sowie große Portionen lecker gebraten
- **Zwiebelbraten:** Bratwursthack mit Zwiebeln überbacken
- **Kaiserfleisch:** Gepökelt und geräucherter Schweinekamm
- **Krustenschinken:** Schinkenfleisch mit Knusperkruste
- **Broccolibraten:** Schweinebraten mit Broccoli gefüllt
- **Küferrolle:** Magerer Bauch gefüllt mit Rauchfleischscheiben, Gurken / Zwiebeln und etwas Senf
- **Schinken in Brot- oder Blätterteig:** Mageres, saftiges Schinkenfleisch mit leckerem Teig umhüllt
- **Jägerbraten :** Geräucherter Schweinekamm mit pikanter Fülle
- **Kümmelbraten :** Bauch mit röscher Kruste

- Lendchen in Champignonsoße (auch gefüllte Lendchen)
- Schnitzel natur oder mit Tomate/Mozarella überbacken
- Schweineröllchen mit Tomate/Mozarella gefüllt
- Schnitzel oder gegrillte Steaks
- Schaschlik oder Schaschliktopf
- Gegrillte Knöchla oder Stelzen
- Hacksteaks oder Bällchen
- Gegrillte Knöchla oder Stelzen
- Schweinegeschnetzeltes
- Leberkäse
- Chili con Carne
- Jägerschnitzel
- Adlerhaxen
- Jägerschnitzel
- Hackfleischsoße
- Pizzaleberkäse
- Cordon Bleu
- Bratwürste
- Pizza
- Gyros
- Gulasch

#### Vom Rind:

---

- Zwiebelrostbraten: Rostbeef mit Zwiebelsauce
- Sauerbraten
- Rinderrahmbraten
- Rinderrouladen
- Rinderbraten

#### Vom Kalb:

---

- Kalbsrahmbraten
- Osso-Buco (Kalbshaxe)
- Kalbsschnitzel
- Kalbsgeschnetzeltes
- Gulasch

#### Fisch:

---

- Forelle: Geräuchert und heiß gegart (Von der Fischerei Gebhard, Streitberg)
- Lachsfilet in Zwiebel- Gorgonzola- oder Pfeffersauce
- Seelachs natur oder in der Gemüse-Sahnesauce (mit Lauch, Karotten und Zwiebeln)
- Grüne Nudeln mit Räucherlachssoße
- Forellencreme (kalt)

### **Geflügel:**

---

- Putengeschnetzeltes mit Currysoße
- Entenbrust
- Putenrollbraten (auch gefüllt)
- Gänsebrust
- Putenschnitzel, paniert
- Halbe Hähnchen
- Hähnchenbrust, natur
- Hähnchenschenkel

### **Vegetarisch:**

---

- Gemüselasagne
- Grüne Nudeln mit Gorgonzolasauce
- Nudeln mit Tomatensauce
- Schafskäse, überbacken mit Gemüse der Saison
- Kartoffeln mit Quark
- Nudeln mit Pfifferlingsauce
- Kartoffelgratin
- Käsespätzle

### **Beilagen:**

---

- Kloß oder Serviettklöße
- Röstkartoffeln
- Krokette
- Kartoffeln (Rosmarin)
- Nudeln
- Spätzle
- Reis
- Pommes Frites
- Kartoffelgratin
- Gemischtes Brot, Brötchen und Partygebäck

### **Gemüse:**

---

- Wirsing
- Buttergemüse (Broccoli, Karotten, Blumenkohl, Erbsen)
- Blaukraut
- Sauerkraut

## Salate:

---

- Schweizer Salat
- Krautsalat
- Tomaten-Mozarella-Salat
- Nudelsalat
- Griechischer Salat
- Eiersalat
- Bohnen- Gurken- Tomaten- und/oder Karottensalat...
- Putensalat
- Grüner Salat (gem. Blattsalat)
- Rohkostsalat (mit verschiedenem Dressing)
- Kartoffelsalat
- Waldorfsalat
- Dillhappen
- Stadtwurst mit Musik

## Kalte Platten:

---

- Schinken (roh + gekocht)
- Käse, gemischt nach Wunsch
- belegte Weißbrotscheiben
- Pizza- und Laugenkäsestangen
- Tartar
- Bratenplatte
- Fisch (Lachs, Forelle, ...)
- Antipasti
- Schinken mit Melone
- Fränkisch rustikale Platte
- belegte Brötchenhälften, gemischt
- Salami & geräucherte Spezialitäten

**Sagen Sie uns bitte Ihre Wünsche,  
wir würden uns freuen, Sie individuell beraten zu dürfen!**