

Ein Aperitif stimmt Körper, Geist und Seele ein!

Sherry halbtrocken oder trocken
Campari² Orange (auch alkoholfrei)
Martini weiß oder rot je 5 cl 2,20
Aperol Sprizz^{2,6} 10cl 3,20

Vorspeisen

Buchenholzgeräuchertes Forellenfilet mit Gewürzgurken
und einem Orangenmeerrettich-Pastetchen 6,20

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast 4,50

Suppen



Mildes Knoblauch-Basilikum-Süppchen mit
am Spieß gebratenen Garnelen 4,90

Kräftige Rindfleischbrühe aus dem Kessel 3,40

◇ mit hausgemachten Leberklößchen und Schnittlauch
oder ◇ mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse

Pfleger's Kartoffelcremesuppe

mit Majoran und Brotcroûtons 3,60

Wussten Sie, dass Sie
bei uns besonders vitalstoffreich speisen?
Denn wir kochen stets schonend
mit frischen, gesunden Produkten.

Köstliches ohne Fleisch

Herzhafter **Gemüsestrudel** mit Kräuter-Sahne-Soße,
Kartoffeln und Salat 10,80

Zarte **Hanf-Kartoffelkrapfen** mit Suddersdorfer Hanfsamen
auf Butterböhnchen mit Tomaten-Kapern-Sugo 10,80

Knackiger **bunter Salatteller**, frisch und selbstgemacht
mit Chef's Joghurtdressing 9,50

nach Wunsch mit **◇** gebratenen Putenbruststreifen

oder **◇** Tintenfischringen in Backteig „a la Romana“ ^{2,10}

oder **◇** mit vegetarischen Minifrühlingsrollen

Unsere Fischempfehlung

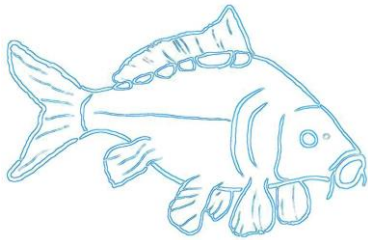
Regenbogenforelle im Ganzen gebraten
mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln
und Blattsalat 13,50

Feines **Filet vom Petrusfisch** aus der Pfanne
mit Zitronen-Hollandaise, Kartoffeln
und Blattsalat 13,50

Wussten Sie, dass

wir für Feierlichkeiten jeder Art und
Größe den passenden Rahmen
und die nötige Kompetenz bieten –
ganz nach Ihren Wünschen

Spezialitäten vom fränkischen Spiegelkarpfen

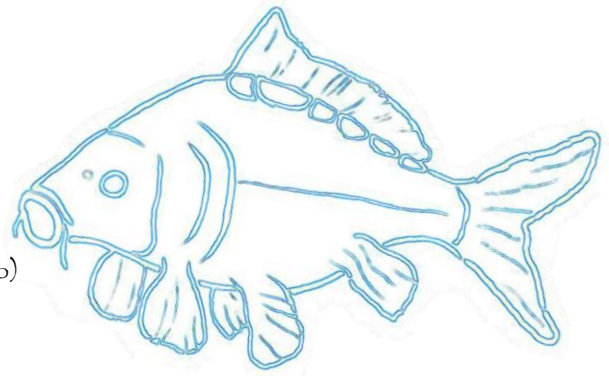


halber* Karpfen gebacken
mit Kartoffelsalat
und gemischtem Salat

2,30/100 g (nur Fr, Sa und So)

Halber* Karpfen „blau“
aus dem Wurzelsud
mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und Blattsalat

2,30/100 g (nur Fr, Sa und So)



Karpfenfilet - praktisch grätenfrei - gebacken, mit Kartoffelsalat
und gemischtem Salat 12,70

Pfefferkarpfenfilet würzig und pikant
mit Remouladensoße, Kartoffelsalat
und gemischtem Salat 14,00

saftiges Karpfenfilet gebraten



mit Tomaten-Kapern-Soße
und luftigem Kartoffelschnee
bunter Salatteller 14,70

Wussten Sie, dass

halbe Karpfen
nur Freitag bis Sonntag
im Angebot sind?

Allerlei mit Fleisch

Zarte **Perlhuhnbrust** mit Calvadosrahmsauce,
Kartoffelkräpfen und buntem Salat 13,90

Kräftiges **Hirschgulasch** mit Preiselbeeren,
hausgemachten Semmelknödeln
und gemischtem Salat 13,90



Rosa gebratenes
Hasenrücken-Filet
mit Preiselbeersauce, Apfelküchle
und buntem Salat 17,50

dazu passt perfekt ein

Domina
Dettelbacher Honigberg
trocken

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit gemischtem Salat und Kartoffelsalat
oder Pommes frites 14,50

Schweineschnitzel paniert, mit gemischtem Salat
und Kartoffelsalat oder Pommes frites 9,50

Schweinesteak „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce,
Pommes frites und gemischtem Salat 10,80

2 große **fränkische Bratwürste³** mit Kartoffelsalat
oder Sauerkraut und Brot 6,80

Medaillons von der Schweinelende mit Pfeffersauce,
frischen Spätzle und
buntem Salatteller 13,90

Unsere echt guten Steaks

Suchen Sie sich Ihr Lieblingssteak aus...

Mager und fein:	Putenbruststeak 220 g 6,80
Kräftig und zart:	Schweinerückensteak 220 g 6,80
Aromatisch und kernig vom Roastbeef:	Rumpsteak lady-size 180 g 12,00
Auch vom Roastbeef und größer:	Rumpsteak man-size 250 g 15,50
Kernig-kräftig aus der Hüfte:	Hüft-Medaillons 250 g 15,50
Saftig, mit dem typischen Fettsäure:	Rib-Eye-Steak 300 g 17,00
Mit Knochen und Filet:	T-Bone-Steak ~ 500 g 19,00
Feine „Steaks“ aus dem Meer:	Gebackene Garnelen pro Stück 1,60



... wählen Sie eine Garnitur...

hausgemachte Kräuterbutter 1,70
Allioli¹ (Knoblauch-Olivenöl-Dip) 1,90
raucharomatische BBQ-Sauce 1,90
Whiskey-Pfeffer-Sauce 2,30
überbacken mit Pfleger's Gewürz-Butter 3,00
knusprige Röstzwiebeln 3,00

... die Beilagen dazu ...

Pommes frites 2,20
Country-Potatoes 2,80
Ofenkartoffel mit Sauerrahm¹ 2,90
Kartoffelrösti 2,80
Gemischter, frischer Salat 2,90
Butterbohnen 2,90

...und dann brutzeln wir los!

Kinderkarte

Kinderschnitzel paniert mit Pommes frites 4,90

Kinderschnitzel „natur“ mit Champignonsoße, Pommes frites 5,70

3 Rostbratwürstchen mit Kartoffelsalat
oder Pommes frites 4,40

6 Rostbratwürstchen mit Kartoffelsalat
oder Pommes frites 5,90

5 Knusper-Crossies aus Hähnchenbrust mit Pommes frites
und Salatgarnitur 5,90

Currywurst^{1,3,5,9} mit Pommes frites 4,70

Kartoffelpuffer mit Apfelmus^{3,8} 3,90

Ein Teller Pommes mit Ketchup 2,60

Ein Teller Spätzle mit Soße 2,90

Kloß mit Soß' 2,40

Wussten Sie, dass

man Kinderlärm

eigentlich als

Zukunfts“musik“ genießen sollte?

Brotzeitkarte

mit Brot:

Wurstsalat mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Paprika^{1,3,4,5,9} 5,90

Geräucherte Bauernbratwürste mit Meerrettich⁸ 4,60

Stadtwurst mit Gewürzgurke und Senf^{1,3,4,5,9,10} 4,90



mit Butter und Brot:

Vesper „Johann“: roher Schinken,
geräucherte Bratwurst
und kalter Braten^{1,3,4} 6,90

Vesper „Gerda“: Käse, Aufschnittwurst
und gekochter Schinken^{1,3,4,5,9} 6,60

Feine Platte: geräucherte Forelle, roher Schinken
und gekochter Schinken^{1,3,4,5,8,9} 7,50

belegte Brote:

Schinkenbrot roh^{1,3,4} 4,00

Schinkenbrot gekocht^{3,4,5,9} 4,00

Wurstbrot^{1,3,4,5,9} 3,50

Käsebrot 4,00

Wussten Sie, dass

alle unsere Preise

in Euro sind und

19 % Mehrwertsteuer

und Bedienung beinhalten?