

Ein Aperitif stimmt Körper, Geist und Seele ein!

Sherry halbtrocken oder trocken  
Campari<sup>2</sup> Orange (auch alkoholfrei)  
Martini weiß oder rot je 5 cl 2,20  
Aperol Sprizz<sup>2,6</sup> 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“ <sup>2,10</sup>

oder **◇** mit vegetarischen Minifrühlingsrollen

## Unsere Fischempfehlung

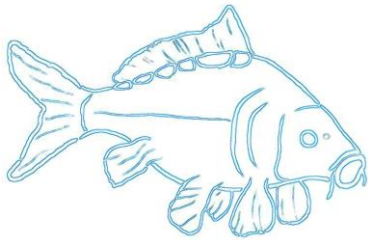
**Regenbogenforelle** im Ganzen gebraten  
mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln  
und Blattsalat 13,50

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

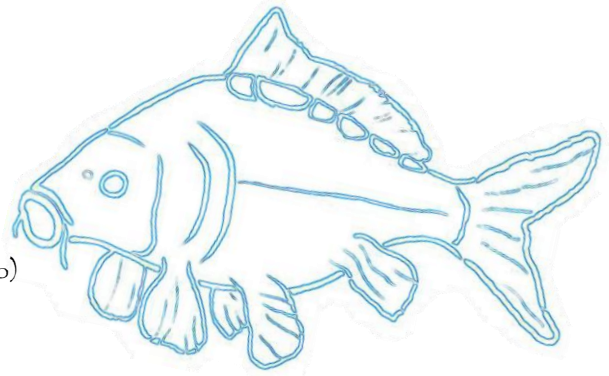


halber\* Karpfen gebacken  
mit Kartoffelsalat  
und gemischtem Salat

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 Calvadosrahmsöße,  
Kartoffelkräpfen und buntem Salat 13,90

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



Rosa gebratenes  
**Hasenrücken-Filet**  
mit Preiselbeersöße, 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 Champignonrahmsöße,  
Pommes frites und gemischtem Salat 10,80

2 große **fränkische Bratwürste<sup>3</sup>** mit Kartoffelsalat  
oder Sauerkraut und Brot 6,80

**Medaillons von der Schweinelende** mit Pfeffersöße,  
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  
Allioli<sup>1</sup> (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 Sauerrahm<sup>1</sup> 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<sup>1,3,5,9</sup> mit Pommes frites 4,70

Kartoffelpuffer mit Apfelmus<sup>3,8</sup> 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<sup>1,3,4,5,9</sup> 5,90

Geräucherte Bauernbratwürste mit Meerrettich<sup>8</sup> 4,60

Stadtwurst mit Gewürzgurke und Senf<sup>1,3,4,5,9,10</sup> 4,90



mit Butter und Brot:

Vesper „Johann“: roher Schinken,  
geräucherte Bratwurst  
und kalter Braten<sup>1,3,4</sup> 6,90

Vesper „Gerda“: Käse, Aufschnittwurst  
und gekochter Schinken<sup>1,3,4,5,9</sup> 6,60

Feine Platte: geräucherte Forelle, roher Schinken  
und gekochter Schinken<sup>1,3,4,5,8,9</sup> 7,50

belegte Brote:

Schinkenbrot roh<sup>1,3,4</sup> 4,00

Schinkenbrot gekocht<sup>3,4,5,9</sup> 4,00

Wurstbrot<sup>1,3,4,5,9</sup> 3,50

Käsebrot 4,00

Wussten Sie, dass

alle unsere Preise

in Euro sind und

19 % Mehrwertsteuer

und Bedienung beinhalten?