

Täglich von 11.30-19.30 Uhr

Aus dem Suppentopf:

Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen und Backerbsen	3,20
Fränkische Brotsuppe mit geschmolzenen Zwiebeln	3,20
Krensuppe mit Sahnehaube und Meerrettichspänen	3,50
Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehaube und Kräutercroutons	3,80
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Holzofenbrot	4,60
Deftiger Linseneintopf mit Würstchen und Holzofenbrot	3,90

Frisch vom Wochenmarkt:

Kleiner gemischter Beilagensalat	2,50
Große, bunte Salatplatte	
- „Otto“ mit gekochtem Ei	6,60
- „Klosterschänke“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	8,60
- „Martina“ mit veganen Rote-Beete-Knuspertaler	8,60
- „Neptun“ mit gebackenem Hokifilet nach „Müllerinnen Art“	10,20

Unsere Salatplatten servieren wir mit Baguette und Dressing nach Wahl:

Essig und Öl Kräuter-Vinaigrette

Balsamico Dressing

Joghurt-Kräuter Dressing

Senf Dressing

Veganes Dressing mit Senf

Heiß aus dem Ofen:

Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelklößen	10,90
„Rindfleisch & Kren“ Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen	10,50
Knusprige Schweinehaxe in Biersoße mit Fasssauerkraut und Kartoffelklößen	9,90
Deftige Krenhaxe Schweinehaxe in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen	9,90

Frisch aus der Pfanne:

„Wiener Schnitzel“	9,10
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	
„Jägerschnitzel“	11,90
<i>Schweineschnitzel natur mit frischen Rahmchampignons, dazu Butterspätzle und einen Salatteller</i>	
„Klosterschnitzel“	12,90
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Käse gefüllt, dazu servieren wir Pommes frites und einen kleinen gemischten Salatteller</i>	
„Braumeister Schnitzel“	10,90
<i>Schweineschnitzel natur mit Speck und Zwiebeln in Biersoße, dazu servieren wir Pommes frites und einen kleinen Salat</i>	
„Pfefferhähnchen“	9,90
<i>Hähnchengeschnetzeltes in Pfefferrahm mit Röstitalern und buntem Salat</i>	
<i>Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Bratkartoffeln (1,50€ Aufpreis) mit Knoblauch, Kümmel, Speckwürfeln und Zwiebeln zu Ihrem Gericht!</i>	

Vegetarisch genießen:

Röstklöße mit Kräuterrührei	6,90
Frische Champignons in Rahm mit Semmelkloßtalern	8,90
Tortelli mit Frischkäse-Kräuterfüllung	8,80
<i>in fruchtiger Tomatensoße mit Rucola und geraspelttem Grana Padano</i>	
Käsespätzle mit Röstzwiebeln in der Gußpfanne serviert	8,50

Für unsere Veganer:

Hausgemachte Tomatensuppe	3,80
„Aglío e olío“	9,90
<i>Pasta mit mediterranem Gemüse gefüllt in nativem, hausgemachtem Knoblauch-Olivenöl mit Pinienkernen und Rucola</i>	
Salatvariation „Martina“	8,60
<i>mit leichtem Senf Dressing & Rote-Beete-Knuspertaler</i>	

Glutenfreies Gericht:

Schnitzel natur mit Kräuterbutter,	9,70
<i>dazu servieren wir rustikales Karotten-Pastinaken-Gemüse und Salzkartoffeln</i>	

Vom Teich auf den Tisch:

<i>Gebackenes Hokifilet nach „Müllerinnen Art“ mit Sc. Remoulade, hausgemachtem Kartoffelsalat und buntem Salatteller</i>	<i>10,10</i>
<i>Gebratenes Filet vom Zander in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>14,20</i>

Kleinigkeiten & Brotzeiten zum Sattwerden:

<i>Leberkäse mit Spiegelei, hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur</i>	<i>6,50</i>
<i>„Strammer Max“ mit gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern belegtes Holzofenbrot</i>	<i>5,90</i>
<i>Paar fränkische Bratwürste mit Fasssauerkraut und Bauernbrot</i>	<i>5,20</i>
<i>3 fränkische Bratwürste mit Fasssauerkraut und Holzofenbrot</i>	<i>6,20</i>
<i>„Fränkisches Gyros“ Paar fränkische Bratwürste und weißer Käs mit Zwiebeln, Senf und Holzofenbrot</i>	<i>7,50</i>
<i>Currywurst mit Pommes frites</i>	<i>6,20</i>
<i>Heiße Bockwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Senf</i>	<i>5,20</i>
<i>„Klosterkäs“ Limburger in süßsaurem Sud mit Zwiebeln, dazu Butter und Holzofenbrot</i>	<i>6,90</i>
<i>„Obazter“ mit Zwiebeln, Butter und Holzofenbrot</i>	<i>6,90</i>
<i>„Weißer Käs“ mit Zwiebeln, Butter und Holzofenbrot</i>	<i>5,50</i>
<i>Hausgemachter Kochkäse mit Kümmel und Holzofenbrot</i>	<i>5,20</i>
<i>„Dreierlei vom Käs“ Obazter, weißer Käs & hausgemachter Kochkäse mit Zwiebeln, Kümmel, Butter und Holzofenbrot</i>	<i>6,90</i>
<i>„Klosterkäs“ Limburger in süßsaurem Sud mit Zwiebeln, dazu Butter und Holzofenbrot</i>	<i>6,90</i>