

Speisenkarte

**Von 11.00 - 15.00 Uhr
und 17.00 - 21.00 Uhr**

Aus dem Suppentopf:

<i>Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen und Backerbsen</i>	3,20
<i>Kremsuppe mit Sahnehaube und Meerrettichspänen</i>	3,50
<i>Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehaube und Kräutercroutons</i>	3,80

Klein aber fein:

<i>Tranchen von hausgebeiztem Lachs an Kartoffelrösti mit Sauerrahm Dip</i>	9,50
---	------

Frisch vom Wochenmarkt:

<i>Kleiner gemischter Beilagensalat</i>	2,30
<i>Große, bunte Salatplatte</i>	
- „Otto“ mit gekochtem Ei	6,50
- „Klosterschänke“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	8,50
- „Martina“ mit veganen Rote-Beete-Knuspertaler	8,50
- „Neptun“ mit gebackenem Hokifilet nach „Müllerinnen Art“	10,10

*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:

<i>Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelklößen</i>	10,90
<i>„Rindfleisch & Kren“ Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen</i>	10,50

Frisch aus der Pfanne:

„Wiener Schnitzel“	9,10
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	

*Ab 17.00 Uhr servieren wir Ihnen gerne, auf Wunsch, Bratkartoffeln (1,50€ Aufpreis)
mit Knoblauch, Kümmel, Speckwürfeln und Zwiebeln zu Ihrem Gericht!
Während der Mittagszeit ist es leider aus organisatorischen Gründen nicht möglich!*

Kleinigkeiten zum Sattwerden:

Leberkäse mit Spiegelei, dazu hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur	6,50
Paar fränkische Bratwürste mit Fasssauerkraut und Bauernbrot	5,20
Paar Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezel	5,20
Heiße Bockwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Senf	5,20

Vegetarisch genießen:

Frische Champignons in Rahm mit Semmelkloßtalern	8,90
Tortelli mit Frischkäse-Kräuterfüllung in fruchtiger Tomatensoße mit Rucola und geraspelttem Grana Padano	8,50

Für unsere Veganer:

Hausgemachte Tomatensuppe	3,80
„Aglìo e olio“	9,90
<i>Pasta mit mediterranem Gemüse gefüllt in nativem, hausgemachtem Knoblauch-Olivenöl mit Pinienkernen und Rucola</i>	
Salatvariation „Martina“	8,50
<i>mit leichtem Senf Dressing & Rote-Beete-Knuspertaler</i>	

Vom Teich auf den Tisch:

Gebackenes Hokifilet nach „Müllerinnen Art“	10,10
<i>mit Sc. Remoulade, hausgemachtem Kartoffelsalat und buntem Salatteller</i>	