



Speisenkarte

täglich von 11.30 - 20.30 Uhr

Aus dem Suppentopf:

<i>Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen und Backerbsen</i>	3,50
<i>Kremsuppe mit Sahnehaube und Meerrettichspänen</i>	3,90
<i>Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehaube und Kräutercroutons</i>	4,20

Klein aber fein:

<i>Tranchen von hausgebeiztem Nordmeerlachs an Kartoffelrösti mit Sauerrahm Dip</i>	9,90
---	------

Frisch vom Wochenmarkt:

<i>Kleiner gemischter Beilagensalat</i>	2,50
<i>Große, bunte Salatplatte</i>	
- „Otto“ mit gekochtem Ei	6,60
- „Klosterschänke“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	8,70
- „Martina“ mit veganen Rote-Beete-Knuspertaler	8,70
- „Kutscher“ mit Tranchen von paniertem Schweineschnitzel	8,70

*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

Kleinigkeiten zum Sattwerden:

<i>Leberkäse mit Spiegelei, hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur</i>	7,90
<i>Paar fränkische Bratwürste mit Fasssauerkraut und Bauernbrot</i>	5,90
<i>Paar Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezel</i>	5,90
<i>Heiße Bockwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Senf</i>	5,90

Speisenkarte

täglich von 11.30 - 20.30 Uhr

Heiß aus dem Ofen:

Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelklößen	11,10
„Rindfleisch & Kren“ Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen	10,90
Ofenfrische Schweinehaxe in Biersoße mit Fasssauerkraut und Kartoffelklößen	10,50
Deftige Krenhaxe Schweinehaxe in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen	10,50

Frisch aus der Pfanne:

„Wiener Schnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat	9,80
„Pfefferhähnchen“ Hähnchengeschnetzeltes in Pfeffer-Cognacrahm mit Röstitalern und buntem Salat (auch in glutenfrei erhältlich. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal)	10,20

Ab 17.00 Uhr servieren wir Ihnen gerne,
auf Wunsch, eine Portion Bratkartoffeln (1,50€ Aufpreis) zu Ihrem Gericht.
Unsere Bratkartoffeln werden mit
Knoblauch, Kümmel, Speckwürfeln und Zwiebeln frisch zubereitet.

Während der Mittagszeit ist es leider
aus organisatorischen Gründen nicht möglich!

Vom Teich auf den Tisch:

Gebackenes Hokifilet nach „Müllerinnen Art“ mit Sc. Remoulade, hausgemachtem Kartoffelsalat und buntem Salatteller	10,50
Gebratenes Filet vom Zander in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	15,20

Speisenkarte

täglich von 11.30 - 20.30 Uhr

Für unsere veganen Genießer:

Hausgemachte Tomatensuppe mit Soja-Schmand und Schnittlauchröllchen	4,20
Vegane Penne mit mediterranem Gemüse in tomatisierter Sojarahmsoße und gegrillter Cocktailtomate	10,20
Salatvariation „Martina“ mit leichtem Senf Dressing & Rote-Beete-Knuspertaler	8,70

Vegetarisch genießen:

Röstklöße mit Kräuterrührei	6,90
Tortelli mit Frischkäse-Kräuterfüllung in fruchtiger Tomatensoße mit Rucola und geraspelttem Grana Padano	8,90

Glutenfreies Gericht:

„Pfefferhähnchen“ Hähnchengeschnetzeltes in Pfeffer-Cognacrahm mit Röstitalern und buntem Salat (Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Ihre Unverträglichkeit)	10,20
---	-------

Sollten Sie auf spezielle Zutaten allergisch oder intolerant reagieren, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Unsere Köche gehen gerne auf Ihre Wünsche ein und bereiten Ihnen ein Gericht zu, welches Sie mit ruhigem Gewissen genießen können.



Extras:

Portion Gemüse	1,50
Portion Pommes/Kartoffelsalat/Salzkartoffeln	1,50
1 Kartoffelkloß	1,00
Portion Preiselbeeren/Meerrettichspäne/geraspelter Grana Padano	1,00
Portion Brot/Baguette	0,60
Portion Butter	0,50