

## Zur Vorspeise

### Fränkische Leberknödelsuppe (7)

Kräftige Rinderkraftbrühe mit  
hausgemachten Leberknödeln  
und Blätterteigschwimmerli nach Omas  
Rezept  
4,50€

### Saisonsuppe (7)

an leichter Sahnehaube mit Zitronenpfeffer  
und Sakura Kresse verfeinert  
5,20€

### Vorspeise Forelli (7)

genießen Sie wechselnde  
Vorspeisenvariationen mit einem Achtel  
Blinker Müller- Thurgau  
Ihr Service berät Sie gerne!  
9,90€

### Fränkischer Beilagensalat

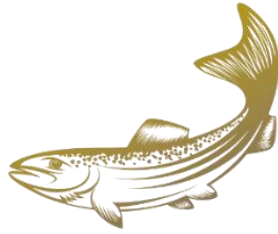
verschiedene angemachte Salate an  
hausgemachtem Maracuja- Senfdressing,  
gerösteten Kernen und Sakura Kresse  
3,90€

## INFORMATIONEN:

---

bezüglich Allergene und  
Lebensmittelunverträglichkeiten erhalten  
Sie bei unseren Servicepersonal

---



## Saisongerichte vom Karpfen

### Saisonsuppe (7)

an leichter Sahnehaube mit Zitronenpfeffer  
und Sakura Kresse verfeinert

5,20€

### Karpfenfilet „Müllerin Art“ (7)

dazu feine Drillingskartoffeln und kleinen  
Beilagensalat

16,90€

### Karpfenfilet gebacken (7)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und  
hausgemachter Remouladensauce

14,90€

### ½ Karpfen im Semmelbröselkleid gebacken (7)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder  
feinen Drillingskartoffeln

(auch gerne als Pfefferkarpfen)

13,90€

### Duett vom Karpfen und Wildkräuter (7)

Gebackene Karpfenfiletstreifen, auf  
knackigen Blattsalaten, dazu ofenfrisches  
Baguette und hausgemachte  
Remouladensauce

14,90€

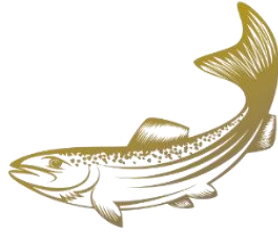
**Weitere leckere Gerichte finden Sie auf  
unserer Wochentafel!**

## INFORMATION:

---

Genießen Sie im Oktober hausgemachten  
Karpfenschinken von der Fischzucht  
Schlereth als kleine fränkische Vorspeise!

---



## Hauptgerichte

### Forelle Müllerin Art (7)

gefüllt mit frischen Kräutern, wahlweise mit Drillingskartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat serviert  
13,90€

### Forelle Mandel (7)

gebratene Forelle mit feiner Mandelbutter, wahlweise mit Drillingskartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat serviert  
14,90€

### Forelle Knoblauch (7)

gefüllt mit gedünsteten Knoblauch und Kräutern, wahlweise mit Drillingskartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat serviert  
14,90€

### Forelle Kräuter (7)

gefüllt mit gebratenen Pilzen und Kräutern, wahlweise mit Drillingskartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat serviert  
14,90€

### Lachsforellenfilet (7)

an feinem Kräuter-Pesto, dazu feine Drillingskartoffeln und Beilagensalat  
17,90€

### Sauerbraten (1,5,12)

mit fränkischen Kartoffelklößen und leckerem Apfelrotkohl  
14,90€

### Schweineschnitzel „Wiener Art“ (7 mit Ketchup,10)

zur Wahl mit Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat  
12,50€

---

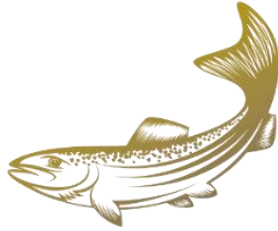
## Vegetarische Gerichte

### Handthaler Schupfnudelpfanne (7)

an feiner Velouté und mediterranem Grillgemüse, Wildkräuter und Parmesanspänen  
12,90€

### Duett von Birne und Ziege (7)

knackige Blattsalate an Senf-Maracujadressing, Birnenspalten, gratinierten Ziegenkäse mit Honig und ofenfrischen Walnussbaguette  
12,50€



## **Kleine fränkische Schmankerl**

Brotzeiten servieren wir immer ab  
17.30 Uhr

### **Altfränkische Bratwürste (7)**

mit Silvaner-Sauerkraut und Holzofenbrot,  
oder wahlweise mit  
hausgemachtem Kartoffelsalat  
8,90€

### **Fränkischer Gerupfter (7)**

Camembert gerupft und garniert mit  
Zwiebelringen,  
dazu Holzofenbrot  
7,90€

### **Fränkischer Wurstsalat (7)**

mit Lyoner-Fleischwurst, Gewürzgurken,  
roten Zwiebeln garniert mit Kresse  
dazu servieren wir Holzofenbrot und Butter  
9,50€

## **Für unsere kleinen Gäste**

Zu jedem Essen gibt es danach eine kleine  
süße Überraschung an der Theke!

### **Kinderschnitzel (7 mit Ketchup,10)**

mit Pommes  
6,90€

### **Portion Pommes**

zur Wahl mit Ketchup oder Mayo  
3,90

### **Kloß mit Soße**

ein Kloß mit feiner Rahmsoße und  
Sahnehaube  
3,50

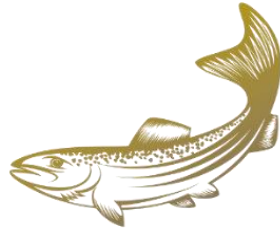
### **Bratwurst**

mit Pommes  
6,50€

---

**Genießen Sie weitere leckere Ideen von  
unserer Wochentafel!  
Ihr Service berät Sie gerne.**

---



## Süßer Abschluss

### Apfelküchle (7)

im Zimt- Zuckermantel, dazu cremiges Vanilleeis, Früchte und Sahne on Top

5,90€

### Apfelstrudel (7)

mit cremigen Vanilleeis oder Vanillesoße, Früchten der Saison und Schlagrahm

6,90€

### Für Genießer aus unserer Feinbäckerei (7)

mal schokoladig, mal fruchtig, mal cremig genießen Sie ein feines Desserttörtchen mit Früchten der Saison, cremigen Eis und Schlagrahm

ohne Espresso 7,90€ mit Espresso 9,50€

**Da wir auch all unsere warmen Desserts handgemacht zubereiten, kann es hier zu längeren Wartezeiten kommen.**

## Eisbecher

### Himbeerbecher- der Klassiker (7)

mit cremigen Vanilleeis, gekochten Himbeeren (kalt serviert) und Schlagrahm

5,20€

### Schokobecher (7)

mit Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoraseln, Schokosoße und Schlagrahm

5,20€

### Kugel Eis nach Wahl (7)

Vanilleeis, Schokoeis, Erdbeereis, Walnusseis weitere Sorten gerne auf Anfrage!

1,30€

### Extra Zutat zur Wahl je 0,70€ :

- gekochte Himbeeren
- Schokosoße oder – raspeln
- Eierlikör
- Schlagsahne

---

#### Zusatzstoffe

1=Farbstoffe,2=Konservierungsstoffe,3=Antioxidationsmittel,  
4=Geschmacksverstärker,5=Geschwefelt,6=Phosphat,  
7=Milcheiweiß,8=koffeinhaltig,9=Chininhaltig,10=Süßungsmittel,  
11=Phenylalaninquelle,12=Sulfide/Schwefelstoffe

---