



Speisekarte

Leberknödelsuppe	3,60
Kürbiscremesuppe mit Croútons	3,60
Rindfleisch mit hausgemachten Meerrettich und Preiselbeeren dazu rohe Klöße	9,60
Rinderrahmgulasch mit Nudeln und gemischten Salat	9,80
Fränkisches Schäufole knusprig mit rohe Klöße dazu Sauerkraut	10,80
Kalbsbraten in Rahmsoße mit rohe Klöße und Wirsinggemüse	11,00
Holzfüller-Steak Schweinerückensteak mit Zwiebel-Speckauflage und Spiegelei dazu Bratkartoffeln und gemischten Salat	12,20
Mozzarellasteak Putensteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Pommes frites und gemischten Salat	11,80
Gefülltes Schnitzel vom Schwein (Käse & Schinken) dazu Pommes frites und gemischten Salat	10,80
Bergsteigerschnitzel Schnitzel gefüllt mit Speck und Camembert dazu Kartoffelsalat und gemischten Salat	10,80
Knusperschnitzel Putenschnitzel in Knusperpanade mit Pommes frites und gemischten Salat	10,40
Fitnesssteller Platte mit gemischten Salaten der Saison dazu Käse und Schinken	8,60
Gemüseschnitzel gebraten auf gemischten Salatteller	8,80
Fränkische Bratwürste hausgemacht gebraten mit Sauerkraut und Brot	6,20



Speisekarte zur Karpfensaison



Aischgründer Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat und gemischten Salatteller	nach Größe
Aischgründer Pfefferkarpfen gebacken mit Kartoffelsalat und gemischten Salatteller	nach Größe
Karpfenfilet Filet vom Aischgründer Karpfen in Butterschmalz gebraten mit Kartoffelsalat und gemischten Salat	12,80
Karpfenchips grätenfreie Streifen vom Aischgründer Karpfenfilet gebacken mit Remoulade, Kartoffelsalat und gemischten Salat	9,00