

Speisen

LIEBE GÄSTE,

es liegt uns sehr am Herzen, Ihre Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit ernst zu nehmen. Zögern Sie daher bitte nicht, unsere Servicemitarbeiter um Rat zu fragen. Wir sind bemüht Ihnen entsprechende Alternativen zu bieten, Beilagen zu ändern oder gar bei Bedarf, Ihr ganz individuelles Gericht zu kreieren.

Bitte beachten Sie aber:

All unsere Speisen werden im Backöfele frisch nach traditionellen Rezepten zubereitet.

Wir können aus diesem Grund nicht ausschließen, dass sich aufgrund des Zubereitungsprozesses, Spuren von Allergenen in unseren einzelnen Gerichten befinden.



ALLERGENKENNZEICHNUNG

L = Laktose	K = Krebstiere
S = Sellerie	E = Eier
M = Soja	X = Senf
G = Gluten	Z = Nüsse
G1 = Weizen	Z1 = Mandel
G2 = Roggen	Z2 = Haselnuss
G3 = Hafer	Z3 = Walnuss

Einsteigerle & Suppen

1/2 DUTZEND ACHAT-SCHNECKEN

in hausgemachter Kräuterbutter^{3,L}
überbacken, dazu knuspriges Kräuterbrot^{L,G1}

RÄUCHERFORELLENMOUSSE^L

hausgemacht, im Weckglas mit Sauerteigbrot^{G1,G2}

„BLAUE ZIPFEL“

drei kleine Bratwürstle im Weinsud, Zwiebeln, Karotten und Sauerteigbrot^{G1,G2}

WÜRZBURGER KARTOFFELSUPPE^{S,X}

mit geräucherter Knackwurst^{1,4,5,X,S} und Majoran

SCHEUREBENSUPPE^{L,S} -vegetarisch-

mit Zimtkracherle^G

FRÄNKISCHE LEBERKLÖßLE SUPPE^S

mit hausgemachten Flädle^{L,G1,E}

BEILAGENSALAT -vegetarisch-

Bunte Blatsalate mariniert mit unserem Hausdressing^{X,S}

separates Dressing möglich

BROT^{G1,G2} UND BUTTER^L -vegetarisch-



Preise und Verfügbarkeit der Gerichte entnehmen Sie bitte unserer aktuell gültigen Speisekarte.

Brotzeit & Salate

FRÄNKISCHER „GERUPFTER“^L -vegetarisch-

angemachter Camembert mit Butter, Sahne, Zwiebeln und Paprika, dazu Sauerteigbrot^{G1,G2}

SCHWEINSKOPFSÜLZE „MIT MUSIK“

Sülze^{1,2,5,6,9,S} in Essig-Öl Marinade mit Zwiebeln, Essiggurken^X, Radiesle und Bratkartoffeln^{1,6}

SALAT „BACKÖFELE“ -vegetarisch-

Bestehend aus unterschiedlich angemachten fränkischen Salaten:

Kartoffel^{L,S,X}-, Kraut-, Gurken^L-, Karotten-Sellerie^S und Blattsalat mit Hausdressing^{S,X}
dazu knuspriges Kräuterbrot^{L,G1}

separates Dressing möglich

wahlweise mit:

PUTENBRUSTSTREIFEN

GEBRATENE ROASTBEEF-STREIFEN

GEBRATENE CHAMPIGNONS^L

ZANDERFILET^G

auf der Haut gebraten

ALLES WAS GUAT IS!

Backöfele-Pfännle

Gefüllt mit Schweinekoteletts vom Grill, fränkischem Braten, gepökeltem Bauchfleisch^{1,6} und Bratwürstle, dazu Sauerkraut^{1,6}, im Sud gekochte Kartoffeln^S, Kartoffelklöße^{1,4,6,L,G1,E}, und ein Pott voll mit Dunkelbiersoße^{S,G1}

(ab 4 Personen)

Vom Grill

FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE

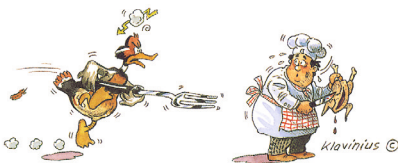
ein Paar Bratwürstle auf Sauerkraut^{1,6}, mit Dunkelbiersoße^{S,G1}, Sauerteigbrot^{G1,G2} und Senf^X

SCHWEINEKOTELETT IM PFÄNNCHEN

mit Pfefferrahmsoße^{1,S,L}, Speckbohnen^{1,6} und Kartoffelpüree^L

ZANDERFILET^{G1}

auf der Haut gebraten, mit Kräuter-Kartoffelpüree^L, glacierten Karotten^L und Flusskrebsssoße^{3,7,L,K}



UNSER TIPP

Ein Gericht lacht Sie besonders an, aber wir servieren es mit einer nicht verträglichen Soße oder Beilage? Tauschen Sie diese einfach aus. Das machen wir gerne.

Glutenfrei:

Bratkartoffeln
Kartoffelpüree
Kartoffelrösti
Kartoffelsalat

Fast alle unsere Soßen werden bereits glutenfrei zubereitet:

Außer unsere klassische Dunkelbier-Bratensoße.

Laktosefrei:

Dunkelbiersoße
Rostbratenzwiebelsoße
Dunkle mit Lebkuchen verfeinerte Sauerbratensoße
Bratkartoffeln
Kartoffelrösti
Spätzle

Fränkische Küche

FRÄNKISCHES HOCHZEITSESSEN

Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße^{1,2,4,L}, dazu Bandnudeln gebraten in Bröselgeschmelze^{L,G1,E} und Preiselbeeren^{1,2,4}

ZWIEBELSCHMORBRATEN

vom Rind, mit geschmelzten Zwiebeln^{G1} in Soße^S und Kartoffelklößen^{1,4,6,L,G1,E}

SAUERBRATEN „BACKÖFELE“

in kräftiger mit Lebkuchen verfeinerter Soße^S, dazu Kartoffelklöße^{1,4,6,L,G1,E}, Blaukraut^{1,2,4} und Preiselbeeren^{1,2,4}

KASSLERPFÄNNLE

Ripple, Schweinebauch gepökelt¹ und Bratwürstle, dazu Dunkelbiersoße^{S,G1}, Kartoffelpüree^L, Schmelzzwiebeln^L und Sauerkraut^{1,6}

LINSENEINTOPF^{X,S} -vegetarisch/vegan möglich-

nach Oma Ehehalt mit Gemüse und fränkischen Löffelspatzen^{G1,E}

GRÜNKERNKÜCHLE^{G1,G3,X,S} -vegan-

hausgemacht, dazu Blattsalate^{X,S}, Kräuterjoghurt^M und Steinofenbaguette^{G1}

LINSEN-NUSSBRATEN^{Z1,Z2,Z3,M,X,S} -vegan-

Saisonal wechselnde Beilagen mit veganem Bratensoße^S, Ratatouille und Schwenkkartoffeln

oder mit veganem Bratensoße^{X,S}, Apfelblaukraut und Kartoffelklößen^{1,4,6,L,G1,E}

SAISONAL

SCHÄUFELE/GRILLHAXE/KRUSTENBRATEN

mit Dunkelbiersoße^{S,G1}, Kartoffelklößen^{1,4,6,L,G1,E} und Sauerkraut^{1,6}

Unsere Klassiker

SCHWEINESCHNITZEL^{G1,E}

mit fränkischem Salatteller, bestehend aus hausgemachten Kartoffel^{L,X,S}-, Kraut-, Gurken^L-, Karotten-Sellerie^S und Blattsalaten mit Hausdressing^{X,S} - Alternative möglich

CORDON BLEU^{G1,E}

mit Saftschinken^{1,5} und Käse^L gefüllt dazu Bratkartoffeln^{1,6}

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL^{G1,E}

vom Kalbsrücken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{L,X,S} und Preiselbeeren^{1,2,4}

PUTENSTEAK IN KNUSPERKRUSTE^{G,E}

mit Sauce-Hollandaise^L, Kartoffelplätzchen und Preiselbeeren^{1,2,4}



ZUSATZSTOFFE

Die angegebenen Zusatzstoffe sind bereits in den Produkten unserer Lieferanten enthalten.

- 1 = Konservierungsstoffe
- 2 = Süßungsmittel
- 3 = Aroma
- 4 = Säuerungsmittel
- 5 = Stabilisator
- 6 = Antioxidantien
- 7 = Farbstoffe
- 8 = Nitrit
- 9 = Glutamat