

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

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

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 Bratwürschtle⁵ im Weinsud^A, mit Zwiebeln und Karotten, dazu Sauerteigbrot^{G1,G2}

SCHREIBENCREMESUPPE^{A,L,S} -vegetarisch- mit Zimtkracherle^G

FRÄNKISCHE LEBERKLÖßLE SUPPE^S

mit hausgemachten Flädle^{L,G1,E}

BEILAGENSALAT

-vegan- bunte Blatsalate mariniert mit unserem Hausdressing^{X,S}
separates Dressing möglich

BROT^{G1,G2} UND BUTTER^L

-vegetarisch-

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^{1,5,6} mit Speck und Zwiebeln

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



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

Vom Grill

FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE

ein Paar Bratwürschtle⁵ auf Sauerkraut^{1,5,6,A} mit Dunkelbiersoße^{S,G1}, Sauerteigbrot^{G1,G2} und Senf^X

„BACKÖFELE PFÄNNLE“^{A,L,M,G}

Schweinemedallions, Bratwürschtle⁵, knusprig gebratener Speck^{1,5,6}, Champignonrahmsauce^{A,L,G1} und Bratkartoffeln^{1,5,6} mit Speck und Zwiebeln

ZANDERFILET^{G1}

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

Fränkische Küche

FRÄNKISCHES HOCHZEITSESSEN

Kalbstafelspitz mit Apfel-Meerrettichsoße^{1,2,4,L}, Preiselbeeren^{1,2,4} und gebratene Bandnudeln in Bröseln^{L,G1,E}

SAUERBRATEN „BACKÖFELE“

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

FRÄNKISCHES SCHWEINESCHÄUFELE

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

Unsere Klassiker

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL^{G1,E}

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

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^{1,5,6}

PUTENSTEAK IN KNUSPERKRUSTE^{G,E}

mit Sauce-Hollandaise^{E,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

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
Sauerbratensoße

Bratkartoffeln
Kartoffelrösti
Spätzle

Vegetarisch & Vegan

LINSENEINTOPF^{X,S} -vegetarisch/vegan möglich- mit Gemüse und fränkischen Löffelspatzen^{G1,E}

GRÜNKERNKÜCHLE^{G1,G3,X,S}

-vegan-

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

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

-vegan-

Saisonal wechselnde Beilagen

mit dunklem Sößle^S, Ratatouillegemüse und Schwenkkartoffeln

oder

mit dunklem Sößle^S, Apfelblaukraut^{1,2,4,A} und Kartoffelklößen^{1,4,6,L,G1,E}