



1 Paar hausgemachte fränkische Bratwürste
auf Apfelmost-Sauerkraut; dazu Brot

€ 5,90

Knuspriges Schweineschäufele mit
Kartoffelknödeln und gemischtem

Salat (2 , 3)

€ 10,50

Fränkischer Sauerbraten mit
Kartoffelknödel und gemischtem

Salaten (2 , 3)

€ 11,50

Paniertes Schweineschnitzel mit
Kartoffelsalat und gemischtem Salat

€ 8,90

Burgberheimer Mostschnitzel mit frischen
Champignons in Apfelmost-Rahmsauce;
dazu hausgemachte Spätzle

€ 9,50

Diese Zusatzstoffe sind enthalten:

2) Konservierungsstoff(e); 3) Antioxidationsmittel
und geschwefelt

Wir empfehlen:

*2013er Escherndofer
Fürstenberg,
CHARDONNAY,
Kabinett, trocken*

*Typischer
Chardonnay,
erinnert an die
Frucht nicht ganz
reifer Äpfel, leichter
Wein mit rassisger
Säure*

0,1 l € 2,30

0,25 l € 4,10

Zu unseren
Gänsen
empfehlen wir:

**Primitivo
Alchimia**

Ein weicher,
fülliger und
außergewöhnlich
aromatischer Wein
mit sanften Tönen
und feiner Eleganz
97 Pkt. bei Luca Maroni

0,1 l € 3,10

0,25 l € 6,50

Ofenfrische Gänsebrust mit
Kartoffelknödel, Blaukraut, Wirsing
und gefülltem Apfel
€ 14,50

Ofenfrische Gänsekeule mit
Kartoffelknödel, Blaukraut, Wirsing
und gefülltem Apfel
€ 13,90

Rosa gebratene Schweinemedallions mit
frischen Champignons in Rahmsauce;
dazu Kroketten und Salat
€ 13,50

Rib-eye-Steak vom Angusbeef mit buntem
Buttergemüse, Kräuterbutter und
Kartoffelgratin
€ 16,90

Pfeffersteak vom Angusrind mit würziger
Paprika-Sauce; dazu Kartoffelrösti und Salat
€ 16,90



**Kräftiger Wein
zu Steak**

2013 er
Weikersheimer
Tauberberg,
Zweigelt,

Ein dunkler,
gehaltvoller Wein, mit
intensiven
und stoffigem Bukett
0,1 l € 2,50
0,25 l € 4,10

Oder auch mal ein
kräftiger Weißwein

2010er

Escherndofer
Fürstenberg,
Chardonnay,
Kabinett,
trocken,

Prädikatswein, 12
% vol. typischer
Chardonnay, erinnert
an die Frucht nicht
ganz reifer Äpfel,
leichter Wein mit
rassiger Säure

0,1 l € 2,90
0,25 l € 4,10
