



1 Paar gebratene hausgemachte
fränkische Bratwürste auf Apfelmost-
Sauerkraut; dazu Bauernbrot
€ 6,90

Fränkischer Sauerbraten mit
Kartoffel-knödel (2 , 3)
€ 12,50

Bauern-Cordon-bleu gefüllt mit Speck,
Senf-Zwiebeln und Pfefferkäse; dazu
Kartoffelsalat
€ 12,90

„Münchener Schnitzel“
Kalbsschnitzel mit Meerrettich und
süßem Senf, paniert, gebacken; dazu
Kartoffelsalat
€ 16,90

Diese Zusatzstoffe sind enthalten:
2) Konservierungsstoff(e); 3) Antioxidationsmittel und
geschwefelt

Als Wein empfehlen wir:

2019er
Weißburgunder
Hang-Lage
12,5 % vol.

Weimersheimer
Roter Berg
Weingut Düll,
Ipsheim

Duft von frischen
Wiesenkräutern;
zarte Säure;
mineralische Töne;
langer Abgang mit
hellfarbigen, gereiften
Früchten

0,1 l € 2,90

0,25 l € 5,40

Rumpsteak „Strindbergh“
mit Senf-Zwiebel-Kruste an
großem bunten Salaten

€ 18,90

Pfeffersteak vom argentinischen
Angusrind mit würziger Paprikasauce;
dazu Kartoffelrösti

€ 18,90

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit feiner Sauce, knusprigen Zwiebeln
und Kartoffelstampf

€ 18,90



2018er

Domina, trocken

Bad Windsheimer
Rosenberg

Weingut Strebel &
Popp, Ipsheim

12,5 % Vol.

Ein dunkler Wein mit
Waldfruchtaromen,
kraftvoll und
ausdrucksstark bei
guter Harmonie

0,1 l € 3,10

0,25 l € 4,70

2017 er Rosé
Feinherb

Weingut Stachel,
Maikammer (Pfalz)

10,5 % Vol.

Frischer, jugendlicher
und leichter Wein mit
Aromen von Erdbeere.

0,1 l € 2,10

0,25 l € 4,00
