



traGleis —

Aus der Suppenküche - in der Löwenkopf Terrine serviert:

HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTBRÜHE mit fränkischen Leberknödel	€ 4,80
mit Flädle (das sind Kräuterpfannkuchenstreifen)	€ 4,60
FRÄNKISCHE KARTOFFELSUPPE mit Brotkrusteln	€ 4,60



Fränkische Würscht – nach altem Rezept für uns hergestellt aus der Wurschküche der Metzgerei Erpenbeck/Glandorf

HAUSGEMACHTE BRATWÜRSCHT NACH NÜRNBERGER ART:

Sechs auf Kraut 2 mit Brot und Mostrich	€ 11,20
Sechs auf Grumbersalat oder Bratkartoffeln	€ 12,50

„BLAUE ZIPFEL“ – fränkisches Kultessen – Würscht einmal anders
Die Würscht werden in einem Sud aus Brühe/Silvaner/Essig 6/Lorbeer/
Wachholder und Gemüsestreifen bei schwacher Hitze gegart.

Dabei laufen die Bratwürschtlisch leicht bläulich an,
was namensgebend für die Spezialität ist.

Dazu reichen wir eine ofenfrische Brezel und einen Suppenlöffel für die Brühe
€ 12,50

„DIE WILDEN RHÖNER“ – ein Paar hausgemachte Wildbratwürscht mit Sauerkraut und Brot	€ 12,00
mit Bratkartoffeln oder Grumbersalat	€ 13,00

„WILDE CURRYWURST“ – ein Paar hausgemachte Wildbratwürscht mit hausgemachter fruchtig/scharfer Currysoße und Brotkorb	€ 10,80
--	---------

Die „Wilden Würste“ haben wir nicht immer
auf Vorrat, bitte fragen Sie bei unserem Service

dazu
Portion Pommes € 3,00 oder Portion Süßkartoffel-Pommes € 3,20

Fränkisches Wörterbuch:
Grumbersalat= fränkischer Kartoffelsalat mit Brühe, Zwiebeln, Essig und Öl

Frische Salate und was dazu

FRISCHE GEBACKENE CHAMPIGNONKÖPFE
mit selbstgemachter Aioli 2, dazu Ofenweißbrot und
Blattsalate im Sahnedressing € 11,00

SALATTELLER XTRA-GLEIS
fränkische Marktsalate mit Schinken und Käsestreifen 2,
gekochtem Ei, reschen Brotkrüstlich und Ofenweißbrot € 11,60

VITAMIN & FRÜCHTCHEN mit Hähnchenbruststreifen und Ananas 9
in Mango-Chutney 9 gebraten, fränkischen Marktsalaten
und frischem Obst garniert dazu Ofenweißbrot € 12,80

BRAUMEISTERSALAT sautierte Schweinefiletstreifen mit
frischen Champignons, Speck 3 und Zwiebeln
fränkische Marktsalate dazu Ofenweißbrot € 13,90

GEMISCHTER KLEINER SALAT
mit fränkischen Marktsalaten und
reschen Brotkrüstlich € 4,60

Brotzeit

Große OFENWARME LAUGENBREZEL wahlweise
mit Butter € 3,00
mit Zwiebelschmalz € 3,50
mit hausgemachtem Kräuterquark € 3,50
mit hausgemachtem Aioli 2 € 3,50

STRAMMER MAX
Brot belegt mit luftgetrocknetem Knochenschinken 3 vom Metzger Erpenbeck
garniert mit Gurke, Tomate und zwei Spiegeleiern € 10,80

FRÄNKISCHER WURSTSALAT 3 mit Zwiebeln, Gurke 2, Essig und Öl
zubereitet, wahlweise
mit Brot € 9,80
mit Bratkartoffeln € 11,80



Heimatessen



HAUSMACHER METZGERSÜLZE (auch von Erpenbeck) mit selbstgemachter Remouladensoße 2 und Bratkartoffeln	€ 12,20
BRAUHAUSSCHNITZEL vom Schwein mit Senf 2 mariniert und in der Brezenpanade gebacken mit Bratkartoffeln oder Grumbersalat	€ 13,80
FRANKENPFÄNNLE Schweinsmedaillon, zwei Nürnberger Bratwürst, eine Scheibe gebratener Leberkäs 3, Bratkartoffeln, Spiegelei, Röstzwiebeln und Sahnemeerrettich 6	€ 15,80
WILDRAGOUT aus eigenem Rhöner Revier, geschmort mit fränkischem Spätburgunder dazu hausgemachte Serviettenklöß und Blaukraut	€ 16,60
FRÄNKISCHER SAUERBRATEN 6 mit fruchtiger Lebkuchensoße, hausgemachten Kartoffelklöß und Blaukraut	€ 15,80
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST (zwei Stück) auf frischem Pfannengemüse -Süßkartoffel/Pastinake/Zucchini/Thymian/Knoblauch	€ 16,90
GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS mit Haselnuss-Kruste auf Schwarzriesling-Balsamico 6-Thymianjus dazu Röstinchen	€ 15,90
SCHWEINERÜCKENSTEAK 260gr mit Portwein-Zwiebel Chutney & Kräuterbutter, wahlweise dazu Pommes Frites oder Marktsalate	€ 15,80
RUMPSTEAK 260gr mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, wahlweise dazu Pommes Frites oder Marktsalate	€ 22,50

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1=Farbstoffe, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=Nitritpökelsalz, 4=Antioxidationsmittel

5=Geschmacksverstärker, 6= geschwefelt, 7=geschwärzt, 8= gewachst, 9= mit Süßungsmittel



Leberkäs-ein fränkisches Muss

(auch hergestellt vom Metzgermeister Erpenbeck)

ZWEI SCHEIBEN WARMER LEBERKÄSE¹
mit süßem Senf, Krautsalat und Ofenbrezel € 10,90

ZWEI SCHEIBEN LEBERKÄSE³ GEBRATEN
mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln oder Grumbersalat € 12,90

oder ein lecker „Burger“

„FRANKEN-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit gebräuntem
Leberkäs³ auf Krautsalat mit hausgemachter Remoulade¹, gebratenen Tomatenscheiben
und Röstzwiebeln € 9,90

„NÜRN-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit drei
Nürnberger Bratwürstlich auf Krautsalat mit hausgemachter Remoulade¹, gebratenen
Tomatenscheiben und Röstzwiebeln € 9,80

„WIRTSHAUS-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit Leberkäs³, Spiegelei,
hausgemachtem Obazda, Radieschen, Petersilie und Zwiebeln
€ 10,90

„WILD-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit
einem Patty aus 100% Rhöner Wildfleisch, gebratenen Tomatenscheiben,
Edamerkäse², gebratener Speckscheibe³, Röstzwiebeln und
hausgemachter Tomatenmarmelade € 12,80

dazu

Portion Pommes € 3,00

Portion Süßkartoffel-Pommes € 3,20



Fleischlos glücklich



KÄSESPÄTZLE hausgemacht im Pfännle serviert
mit krossen Röstzwiebeln € 10,60

PASTA FRÄNKISCH

bei uns sind das breite Bandnudeln mit frischem
Gemüse und Kirschtomaten in Olivenöl geschwenkt dazu
ein bisschen Besuch aus dem Knoblauchs Land, Rucola
und Balsamico creme 6

€ 12,80

wahlweiße dazu mit vier Riesengarnelen in Knoblauchöl
gebraten

€ 15,80

HAUSGEMACHTE PARMESAN-SPINATKNÖNDEL
mit Cherrytomaten in Estragon Butter dazu Rucola und
Parmesanstreusel

€ 12,20

KRÄUTEROMELETTE

mit Tomaten und Champignons, dazu Bratkartoffeln oder
Kartoffelsalat

€ 11,80

VEGANE FRISCHE GEMÜSEPFANNE

Süßkartoffel/Pastinake/Zucchini/Champignons/Cherrytomate
Thymian/Knoblauch

€ 13,80



ch?

mbaugebiet im

weise verweist um
il dort „...viel
nde Land



Das fränkische Schäufole – unser Kultessen



Das Schäufole muß frisch aus dem Ofen serviert werden!

Ab vier Personen auf Vorbestellung.

Preis pro Person 15,80 €

Bei größeren Gruppen bieten wir Ihnen auch Schäufoleessen in unserem Gewölbekeller an

Das Fränkische Schäufole ist ein Braten.

Es stammt aus der Schweineschulter und wird komplett mit Knochen (Schulterblatt) und Fettschwarte zubereitet und serviert.

Das Fleisch ist knusprig braun und richtig angerichtet, wirft die Schwarte kleine Bläschen und wird knackig und rösch. Sie ist für den echten Kenner das berühmte Tüpfelchen auf dem i und muß beim Kauen richtig krachen.

Was beim Fisch die "Bäckchen" sind, ist beim Schäufole das Fleisch an der Unterseite des Knochens. Es heißt "Bürgermeister-" oder auch "Pfaffenstück" weil es wohl für diese Feinschmecker vorbereitet wird. Es ist besonders zart und man sollte es sich nicht entgehen lassen.

Durch das lange Braten im Ofen wird das, von Haus aus magere und sehnenarme Schulterfleisch butterweich. Der Knochen verleiht der Kost nicht nur ein uriges Aussehen, sondern auch eine besondere Würze. Vom Knochen stammt übrigens auch der Name der Frankenmahlzeit, denn er sieht aus wie eine kleine Schaufel.

Beim fertig durchgebratenen Schäufole sollte sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lassen.

Als Beilage wird zum Fränkischen Schäufole ein oder mehrere Kartoffelklöße gereicht. In ihrem Inneren sind angebratene Weißbrotwürfel eingearbeitet, die „Bröckerla“ und die ganze Portion schwimmt in dunkler Bratensoße.

Dazu gibt es wahlweise einen frischen, bunten Salatteller oder in Nord- „Franken“ auch Wirsing oder Kraut.



Einfach Süß

Gemischtes Eis 3 Kugeln € 3,60
mit Sahne € 4,00

Großer Eiskaffee oder Eisschokolade € 4,50
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

der Klassische Früchtebecher- € 5,50
mit Vanille- und Fruchteis, frischen Früchten,
Erbeersöße und Sahne

Schokoladenbecher € 5,00
Vanille-, Schokoladen und Stracciatella Eis
Sahne und Schokoladensoße

Eierlikörbecher € 5,50
Vanille-, Schokoladen und Stracciatella Eis
Sahne und Eierlikör

Rote Grütze Becher mit Vanilleeis € 5,50
und Sahne

Panna – Cotta € 4,20
(ist nicht fränkisch, aber lecker)
mit Fruchtpüree

Unsere Eiscreme beziehen wir von der Eismanufaktur Gelatto aus Hilter.
Die Firma Gelatto arbeitet nur mit natürlichen Zutaten.
Bei Allergene wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Unser Xtra - Nascherle:

Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl
und karamellisierten Sonnenblumen- und
Kürbiskernen

dazu einen Espresso € 4,50



