



traGleis —

Alle Preise in Euro.

Aus der Suppenküche - in der Löwenkopf Terrine serviert:

HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTBRÜHE

mit fränkischen Leberknödeln

€ 4,80

mit Flädle (das sind Kräuterpfannkuchenstreifen)

€ 4,60

HERZHAFTE KARTOFFELSUPPE

mit Brotkrusteln

€ 4,60

FRUCHTIGE KAROTTENCREMESUPPE

mit frischem Ingwer, Sahnehaube

€ 4,60



Vorne weg, zum Teilen oder für den kleinen Hunger

GROSSE OFENWARME LAUGENBREZEL wahlweise

mit Butter

€ 3,00

mit Zwiebelschmalz

€ 3,50

mit hausgemachten Kräuterquark

€ 3,50

mit hausgemachtem Aioli

€ 3,50

FRÄNKISCHER GERUPFTER

Käsespezialität aus Camembert und Frischkäse mit

Feinen Zwiebeln, Radieschen und Ofenbrezel

€ 7,90

MIT HONIG GRATINierter ZIEGENKÄSE

an Blattsalaten mit Roter Bete und Walnüssen/Ofenweißbrot

€ 9,80

Waidmann's Tonnato – Tranchen vom Hirschrücken

mit klassischer Thunfischsoße/Ofenweißbrot

€ 12,90

FRISCHE GEBACKENE CHAMPIGNONKÖPFE

mit hausgemachter Aioli, Blattsalaten/Ofenweißbrot

als Vorspeise

€ 8,30

als Hauptgang

€ 11,50

Frische Salate mit was dazu-

unsere Salate sind alle auf verschiedene Art zubereitet

VITAMIN & FRÜCHTCHEN

fränkische Marktsalaten mit Hähnchenbrustfilet und Ananas
in Mango-Chutney ⁹ gebraten und frischem Obst garniert, Ofenweißbrot
€ 12,80

BRAUMEISTERSALAT

fränkische Marktsalate mit Schweinefiletstreifen in Speck, Zwiebeln
und frischen Champignons sautiert, Ofenweißbrot
€ 13,90

VEGGI

fränkische Marktsalate mit gezupften Ziegenfrischkäse
und Ofenweißbrot
€ 12,20

GEMISCHTER KLEINER SALAT

mit fränkischen Marktsalaten und
reschen Brotkrusten
€ 4,60

Die Franken mögen auch „Burger“

„FRANKEN-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit gebräuntem
Leberkäse ³ auf Krautsalat mit hausgemachter Remoulade ¹, gebratenen
Tomatenscheiben, Rucola und Röstzwiebeln
€ 9,90

„WIRTSHAUS-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit gebräuntem
Leberkäs ³, Spiegelei, hausgemachtem Obazda, Radieschen, Rucola und Röstzwiebeln
€ 10,90

„WILD-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit
hausgemachter Tomatenmarmelade, einem Patty aus 100% Rhöner Wildfleisch,
gebratenen Tomatenscheiben, Edamerkäse ², gebratener Speckscheibe ³,
Röstzwiebeln, Rucola und Mayonnaise
€ 12,80

Als Beilage extra:

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



Fränkische Klassiker nach altem Rezept für uns Hergestellt - aus der Wurstküche der Metzgerei Erpenbeck

FRÄNKISCHER WURSTSALAT -vom Leberkäse

mit Zwiebeln, Gurke 2, Essig und Öl zubereitet, wahlweise mit
einer großen Laugenbrezel € 9,80
mit Bratkartoffeln € 11,80

LEBERKÄSE ein fränkisches Muss (hergestellt vom Metzgermeister Erpenbeck)

zwei Scheiben gebraten mit Spiegelei, wahlweise mit
Bratkartoffeln € 12,90
fränkischem Kartoffelsalat € 12,90

HAUSGEMACHTE BRATWÜRSCHT nach Nürnberger Art

Sechs auf Kraut mit Brot und süßem Senf € 11,20
Sechs auf Bratkartoffeln und süßem Senf € 12,50
Sechs auf fränkischem Kartoffelsalat € 12,50

„BLAUE ZIPFEL“ - Würscht einmal anders

Sechs werden in einem Sud aus Brühe/Silvaner/Essig/Lorbeer/Wachholder
und Zwiebeln bei schwacher Hitze gegart. Dazu reichen wir eine Ofenbrezel
sowie einen Löffel für die Brühe € 12,50

„DIE WILDEN RHÖNER“

Ein Paar große hausgemachte Wildbratwürscht wahlweise mit
Sauerkraut und Brezel € 12,00
Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat € 13,00

Unser Wildversprechen

Unser Wildfleisch ist garantiert aus dem eigenen Revier oder von befreundeten Jägern ✓

.... ausschließlich in der freien Wildbahn großgeworden ✓

..... nicht mit Antibiotika & Futtermittel in Kontakt gekommen ✓

.... von Jägern waidmännisch vom Ansitz erlegt worden (keine Treibjagd) ✓

..... sauber & ordentlich verarbeitet und behandelt ✓

Mehr Bio geht nicht



Heimatessen



BRAUHAUSSCHNITZEL vom Schwein mit Senf ² mariniert und in der Brezenpanade gebacken mit Bratkartoffeln oder fränkischem Kartoffelsalat	€ 14,20
FRANKENPFÄNNLE Schweinsmedaillon, zwei Nürnberger Bratwürscht, eine Scheibe gebratener Leberkäs ³ , Bratkartoffeln, Spiegelei, Röstzwiebeln und Sahnemeerrettich ⁶	€ 16,20
Filetpfanne „ ZUM ALTEN BAHNHOF “ Drei gebratene Schweinemedallions mit frischen Champignons in Rahm auf hausgemachten Spätzlen, mit Butterkäse überbacken	€ 16,80
HERZHAFTES WILDRAGOUT (in Franken sagen wir auch Wildpfeffer- ist in Rotwein und Gewürzen vorher eingelegt) dazu hausgemachte Serviettenknödel und Blaukraut	€ 16,90
FRÄNKISCHER SAUERBRATEN ⁶ mit fruchtiger Lebkuchensoße, hausgemachten Kartoffelklößen und Blaukraut	€ 16,50
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST (zwei Stück) auf frischem Pfannengemüse – Karotte/Cherrytomate/ Süßkartoffel/Pastinake/Zucchini/Thymian/Champignon/Knoblauch	€ 17,20
GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS mit Haselnuss-Kruste auf Schwarzriesling-Balsamico ⁶ -Thymianjus dazu Röstinchen	€ 16,50
RUMPSTEAK 260 gr. auf Thymianjus mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, wahlweise dazu Pommes Frites großer Salatteller	€ 22,80 € 22,80

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1=Farbstoffe, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=Nitritpökelsalz, 4=Antioxidationsmittel
5=Geschmacksverstärker, 6= geschwefelt, 7=geschwärzt, 8= gewachst, 9= mit Süßungsmittel



Fleischlos glücklich



KÄSEPÄTZLE 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

€ 13,20

wahlweiße dazu mit vier Riesengarnelen in Knoblauchöl
gebraten

€ 16,50

HAUSGEMACHTE PARMESAN-SPINATKNÖNDEL

mit Cherrytomaten in Estragon Butter dazu Rucola und
Parmesanstreusel

€ 12,60

KRÄUTEROMELETTE

mit Tomaten und Champignons, dazu Bratkartoffeln oder
Kartoffelsalat

€ 12,20

FRISCHES PFANNENGEMÜSE (vegan)

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

€ 14,20



Einfach Süß

Unsere Desserts werden mit Liebe von Hand gemacht.

Die Eiscreme beziehen wir von der Eismanufaktur Gelatto aus Hilter.

Die Firma Gelatto arbeitet nur mit natürlichen Zutaten.

GEMISCHTES EIS 3 Kugeln € 3,60
mit Sahne € 4,00

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

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

ROTE GRÜTZE BECHER
mit Vanilleeis und Sahne € 5,50

PANNA - COTTA
(ist nicht fränkisch, aber lecker)
mit Fruchtpüree € 4,20

GERÖSTETES WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE
mit Zwetschgenröster € 5,50

GEBACKENE APFELKÜCHLICH
mit Zimtzucker und Vanilleeis € 5,80

MARILLENKNÖDEL (20 Minuten Zubereitungszeit)
mit zerlassener Butter und Zimtzucker € 5,20

Unser Xtra - Nascherle:

Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl
und karamellisierten Sonnenblumen- und
Kürbiskernen

dazu einen Espresso € 4,90

