

Speiseempfehlung bei Unverträglichkeiten

Liebe Gäste,

falls Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, teilen Sie dies bitte unserem Service Personal mit.

LAKTOSEFREI

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel

Fruchtige Karottensuppe

Salate auf Anfrage

Fränkische Klassiker

Frankenpfanne ohne Mehrrettich

Wildragout & Sauerbraten

Pasta Fränkisch

Gebratene Maishähnchenbrust

Frisches Pfannengemüse

GLUTENFREI

Rinderkraftbrühe pur

Fruchtige Karottensuppe

Gratinierter Ziegenkäse ohne Brot

Salate ohne Brot

Bratkartoffeln o. Kartoffelsalat
anstatt Klöße, Knödel u. Spätzle

Fränkische Klassiker ohne Brot/Brezel

Frankenpfanne ohne Röstzwiebeln

Gebratene Maishähnchenbrust

Kräuteromelette

Aus der Suppenküche

in der Löwenkopf Terrine serviert

HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTBRÜHE

mit fränkischen Leberknödeln € 5,50

mit Flädle (Kräuterpfannkuchenstreifen) € 5,20

HERZHAFTE KARTOFFELCREMESUPPE

mit Brotkrusteln € 5,20

FRUCHTIGE KAROTTENSUPPE (vegan)

mit frischem Ingwer und Kokosmilch € 5,20

Vorne weg, zum Teilen oder für den kleinen Hunger

GROSSE OFENWARME LAUGENBREZEL

wahlweise mit

Butter € 3,60

Zwiebelschmalz € 4,50

hausgemachten Kräuterquark € 4,50

hausgemachtem Aioli € 4,50

FRÄNKISCHER GERUPFTER

Käsespezialität aus Camembert und Frischkäse mit
feinen Zwiebeln, Radieschen, dazu eine ofenwarme
Brezel € 8,90

MIT HONIG GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

an Blattsalaten mit Roter Bete und Walnüssen,
dazu Ofenweißbrot € 10,90

FRISCHE GEBACKENE CHAMPIGNONKÖPFE

mit hausgemachter Aioli, Blattsalaten, Ofenweißbrot
€ 11,80



*Gerne servieren wir Ihnen Gerichte mit diesem Zeichen
als kleinere Portion und berechnen dafür € 2,00 weniger.*



FrISChe Salate mit was dazu

Die verschiedenen Marktsalate sind auf unterschiedliche Art zubereitet.

VITAMIN & FRÜCHTCHEN

fränkische Marktsalate mit Hähnchenbrustfilet und Ananas
in Mango-Chutney gebraten und frischem Obst garniert, Ofenweißbrot
€ 13,80

BRAUMEISTERSALAT

fränkische Marktsalate mit Schweinefiletstreifen in Speck, Zwiebeln
und frischen Champignons sautiert, Ofenweißbrot
€ 14,90

VEGGI

fränkische Marktsalate mit Roter Bete, Hirtenkäse, karamellisierten Walnüssen,
Ofenweißbrot
€ 13,80

GEMISCHTER KLEINER SALAT

mit fränkischen Marktsalaten und reschen Brotkrusten
€ 5,20

Die Franken mögen auch „Burger“

„FRANKEN-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit gebräuntem
Leberkäse auf Krautsalat mit hausgemachter Remoulade, gebratenen
Tomatenscheiben, Rucola und Röstzwiebeln
€ 10,90

„WIRTSCHAUS-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit gebräuntem
Leberkäse, Spiegelei, hausgemachtem Obazda, Radieschen, Rucola und Röstzwiebeln
€ 11,90

„WILD-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit
hausgemachter Tomatenmarmelade, einem Patty aus 100% Rhöner Wildfleisch,
gebratenen Tomatenscheiben, Edamerkäse, gebratener Speckscheibe,
Röstzwiebeln, Rucola und Mayonnaise
€ 13,80

Als Beilage extra:

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

Eine Portion Ketchup, Mayo oder Senf bekommen Sie auf Wunsch kostenfrei dazu.

Fränkische Klassiker

Nach altem Rezept für uns hergestellt aus der Wurstküche der Metzgerei Erpenbeck

FRÄNKISCHER WURSTSALAT - vom Leberkäse

mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Essig und Öl zubereitet, wahlweise mit
einer großen Laugenbrezel
mit Bratkartoffeln

€ 11,20

€ 12,80

LEBERKÄSE ein fränkisches Muss

zwei Scheiben gebraten mit Spiegelei und süßem Senf, wahlweise mit
Bratkartoffeln oder fränkischem Kartoffelsalat

€ 12,90

HAUSGEMACHTE BRATWÜRSCHT nach Nürnberger Art

mit süßem Senf serviert

Sechs auf Kraut mit Brezel

€ 11,80

Sechs auf Bratkartoffeln

€ 12,90

Sechs auf fränkischem Kartoffelsalat

€ 12,90

„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.

€ 12,80

Heimatessen

BRAUHAUSSCHNITZEL



vom Schwein mit Senf mariniert und in der Brezenpanade gebacken
mit Bratkartoffeln oder fränkischem Kartoffelsalat


€ 14,90

FRANKENPFÄNNLE

Schweinsmedaillon, zwei Nürnberger Bratwürscht, eine Scheibe gebratener
Leberkäs, Bratkartoffeln, Spiegelei, Röstzwiebeln und Sahnemeerrettich

€ 16,90

FILETPFANNE „ZUM ALTEN BAHNHOF“

Drei gebratene Schweinemedallions mit  frischen Champignons in Rahm
auf hausgemachten Spätzlen, mit Butterkäse überbacken

€ 17,80

HERZHAFTES WILDRAGOUT



(in Franken sagen wir auch Wildpfeffer - in Rotwein und Gewürzen vorher eingelegt)
dazu hausgemachte Serviettenknödel und Blaukraut

€ 17,90

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN



mit fruchtiger Lebkuchensoße, hausgemachten Kartoffelklößen und Blaukraut

€ 16,90

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST

(zwei Stück) auf frischem Pfannengemüse – Karotte/Cherrytomate/
Süßkartoffel/Pastinake/Zucchini/Thymian/Champignon/Knoblauch € 18,80

GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS

mit Haselnuss-Kruste auf Schwarzriesling-Balsamico-Thymianjus,
dazu Röstinchen € 17,50

RUMPSTEAK 260 gr.

auf Thymianjus mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter,
wahlweise dazu Pommes Frites oder Salatteller € 25,80

DAS FRÄNKISCHE SCHÄUFLE – UNSER KULTESSEN

serviert mit Bratensoße, Blaukraut und hausgemachte Kartoffelklöße
€ 16,80 pro Person – nur auf Vorbestellung

Das Fränkische Schäufile ist ein Braten aus der Schweineschulter und wird komplett mit Knoche 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.

Fleischlos glücklich

KÄSESPÄTZLE hausgemacht im Pfännle serviert
mit krossen Röstzwiebeln € 11,90

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 € 14,60
wahlweise dazu mit drei Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten € 18,90

HAUSGEMACHTE PARMESAN-SPINATKNÖDEL

mit Cherrytomaten in Salbei-Butter dazu Rucola und frisch geriebener Parmesan € 12,90

KRÄUTEROMELETTE

mit Tomaten und Champignons, dazu Bratkartoffeln o. Kartoffelsalat € 12,90

FRISCHES PFANNENGEMÜSE (vegan)

Karotte/Süßkartoffel/Pastinake/Zucchini/Champignons/Cherrytomate/Thymian/
Knoblauch, dazu tomatasierter Couscous € 15,50

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 mit Sahne	€ 3,90 € 4,20
SCHOKOLADENBECHER Vanille-, Schokoladen- und Haselnusseis, Sahne und Schokosoße	€ 5,80
EIERLIKÖRBECHER Vanille-, Schokoladen- und Haselnusseis, Sahne und Eierlikör	€ 6,30
PANNA-COTTA (nicht fränkisch, aber lecker) mit Fruchtpüree	€ 4,80
GERÖSTETES WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE mit Zwetschgenröster	€ 5,50
GEBACKENE APFELKÜCHLICH mit Zimtzucker und Vanilleeis	€ 5,80

UNSER XTRA - NASCHERLE:

Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl,
karamellisierten Sonnenblumen- und Kürbiskernen
dazu einen Espresso

€ 5,30