



„Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden dieser Welt sind jene, aus denen man trinkt! „

J. Ringelnatz

Unsere alkoholfreie Empfehlung!

WiSecco aus dem Hause Wirsching

Traubensecco mit Soda, Orange und Minze

Euro 4,80

Aperol Spritz – wahlweise Sekt oder Weißwein mit Aperol und einem Spritzer Mineralwasser

Euro 5,60

Hauscocktail – von geisteten Himbeeren, Pfirsichlikör und trockener Sekt

Euro 5,70

Erfrischung der bayrischen Art!

„Paulaner Mini“ Hefeweizen

0,1 l

Euro 1,20

Aus dem Hause Shark Creek

Fränkisches Kellerbier

0,3l

Euro 4,20

Unser hausgebrautes Bier für jede Gelegenheit!

Ein erfrischendes, fränkisches Kellerbier

Mit 5,2 % Alkohol und zwei verschiedenen Hopfen gebraut – Hercules und Mandarina Bavaria – kommt unser fränkisches Kellerbier recht unkompliziert daher. Lassen Sie sich verführen!



Vorspeisen & Suppen

*Gemischter Salat
mit hausgemachten Rohkostsalaten, Radieschen,
gerösteten Kernen und Frenchdressing*

mixed salad with radish, roasted seeds and french-dressing

Euro 5,50

*Tafelspitzconsommé
mit Leberknödel, Flädle und Gemüse*

beef broth with liver dumplings, pancake stripes and vegetables

Euro 5,00

*Spargelcrèmesuppe
mit Serranoschinken und Bärlauchcroutons*

Cream soup of asparagus, Serrano ham and wild garlic croutons

Euro 6,50

Frisches aus unserer Fischküche

*Bachsaibling
Ratatouille, Basilikumpesto und
Risoléekartoffeln*

Brook trout, Ratatouille, Basil pesto and Risolee potatoes

Euro 21,50

Vegetarisch

*Falafel an gebratenem Gemüse
und orientalischem Joghurt*

Falafel with roasted vegetables and oriental yogurt

Euro 14,00

Leicht & frisch

*Salatplatte "Spessartstuben"
von verschiedenen frischen Salaten der Saison
mit gebratenen Putenbruststreifen
und gerösteten Kernen*

Salad "Spessartstuben" with slices of turkey breast and roasted seeds

Euro 12,50

Vom Federvieh

*Backhendelbrust,
buntes Frühlingsgemüse,
Frankfurter grüne Sauce*

*Backhendelbrust, colorful spring vegetables,
Frankfurt green sauce*

Euro 17,80

Allerlei vom Fleisch

*Wiener Schnitzel,
goldgelb in der Pfanne gebraten,
mit Pommes Frites, Salat und Preiselbeeren*

Escalope of veal with French fries, salad and cranberries

Euro 18,50

*Kalbshaxe
Kohlrabi-Kartoffel-Pot-au-Feu
Salsa Verde*

veal shank on kohlrabi-potatoe-pot-au-feu with salsa verde

Euro 18,50

*Rumpsteak vom Weiderind
wahlweise mit Röstkartoffeln oder Pommes Frites
mit Pfeffer-Cognacsauce oder Kräuterbutter
und gemischtem Salat*

*Rumpsteak
with roasted potatoes or French fries,
peppersauce or optional with herbal butter and mixed salad*

Euro 23,00

Unsere Empfehlung für den kleinen Hunger

"Strammer Max"

*geröstetes Sauerteigbrot mit rohem oder gekochten Schinken
und Spiegeleiern*

roasted bread with raw or cooked ham and fried eggs

Euro 9,50

Gebackener Knusperfladen

mit Sauerrahm, Camembert, Cranberries, Nüssen und Feigensenf

Baked tarte with sour cream, camembert, cranberries, nuts and fig mustard

Euro 10,50

Crispy Chicken Burger

*knusprig panierte Hähnchenbrust
mit Bacon, eingelegtem Rettich,
Ingwerzwiebeln, BBQ Sauce
und Pommes Frites*

*Crispy Chicken Burger with Bacon,
pickled Radish and BBQ sauce with French Fries*

Euro 13,00

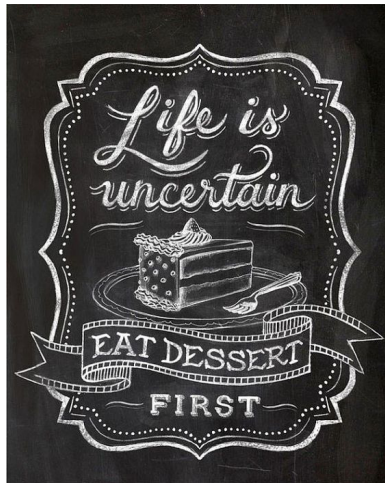
Unsere hausgemachte Bratwurst: Bitte wählen Sie:

Kalbsbratwurst

*wahlweise mit Sauerkraut oder Gemüse der Saison
und Röstkartoffeln oder Kartoffelpüree*

*homemade fried sausages
with sauerkraut or vegetables and roast or mashed potatoes*

Euro 12,80



„Wer nicht genießt,
wird ungenießbar!“

Crème brûlée mit Kirschgrütze

cream brulee with cherries
Euro 8,50

*Aprikosenröster
mit Zitrusküchlein und Vanilleeis*

Apricot roaster with citrus cake and vanilla ice cream
Euro 8,50