



Wir heißen Sie herzlich Willkommen
im

Landgasthof Krone

Familie Erwin und Horst Schäfer

Talblick 5, 91056 Erlangen-Hüttendorf

Telefon: 0911/76 31 52; Telefax: 0911/76 31 72

E-Mail: info@landgasthofkrone.de; www.landgasthofkrone.de

.....
Ob zur privaten Nutzung für Geburtstag, Jubiläum und Hochzeit
oder für Firmenfeiern und Tagungen, wir stellen uns gerne auf
Ihre persönlichen Wünsche und Bedürfnisse ein und reservieren
für Sie einen Platz in unseren Räumlichkeiten:

Festsaal im 1. Stock von 20 bis 140 Personen,
kann in verschiedene Raumgrößen abgeteilt werden.

Gastzimmer bis 65 Personen

Nebenzimmer bis 40 Personen,
kann in zwei Raumgrößen abgeteilt werden.

In unserer Menümappe finden Sie verschiedene Vorschläge,
wie Sie Ihr festliches Menü gestalten können.
Die einzelnen Menüs können auch gerne nach Ihren Wünschen
in Form von
Plattenservice, Tellerservice oder als Buffet
variiert und serviert werden.

Sprechen Sie mit uns über Ihr persönliches Menü
mit speziellen und saisonalen Produkten.
Für Allergiker finden wir eine passende Lösung.



Wir heißen Sie herzlich Willkommen

im

Landgasthof Krone

Familie Erwin und Horst Schäfer

Talblick 5, 91056 Erlangen-Hüttendorf

Telefon: 0911/76 31 52; Telefax: 0911/76 31 72

E-Mail: info@landgsthofkrone.de; www.landgasthofkrone.de

.....

Warme Küche servieren wir von Donnerstag bis Montag

von 11.00 bis 14.00 Uhr

und

von 17.00 bis 20.30 Uhr

Sonntag von 17.00 bis 20.00 Uhr

letzter Sonntag im Monat ab 15.00 Uhr geschlossen

Unser Lokal ist bis 23.00 Uhr geöffnet.

Unsere Ruhetage sind Dienstag und Mittwoch.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Ihre Familie Schäfer und Mitarbeiter



Als Spezialität des Hauses empfehlen wir

Aischgründer Bauern-Karpfen

von September bis April servieren wir Ihnen

Aischgründer Karpfen von ausgewählten Zuchtbetrieben der Region

Karpfen mit Butterschmalz_(Wz,M), „gebacken“

dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat 100 g 3,30 Euro

Pfeffer-Karpfen mit Butterschmalz_(Wz,M) „gebacken“

dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat 100 g 3,30 Euro

Karpfen „blau“ aus dem Wurzelsud_(Sel,Su)

dazu geschmolzene Butter_(M), Sahnemeerrettich _(M,Sel,3,5,8)

Salzkartoffeln und Salatteller_(M) 100 g 3,30 Euro

Karpfenfilet mit Butterschmalz_(Wz,M) „gebacken“

(nicht 100 %ig grätenfrei)

dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Blattsalat 15,70 Euro

reduzierte Portion 13,70 Euro

Pfeffer-Karpfenfilet mit Butterschmalz_(Wz,M) „gebacken“

(nicht 100 %ig grätenfrei)

dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Blattsalat 15,70 Euro

reduzierte Portion 13,70 Euro

Karpfenfilet „blau“ aus dem Wurzelsud_(Sel,Su)

(nicht 100 %ig grätenfrei)

dazu geschmolzene Butter_(M), Sahnemeerrettich _(M,Sel,3,5,8) 15,70 Euro

Salzkartoffeln und Salatteller_(M)

reduzierte Portion 13,70 Euro

Karpfenfilet in fränkischem Weißwein_(Su) und Butter_(M) gedünstet

(nicht 100 %ig grätenfrei)

Silvanersoße_(Wz,M,Sel,Su), dazu Reis und Salatteller_(M) 15,70 Euro

reduzierte Portion 13,70 Euro



Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



Süßwasser-Fische

Regenbogenforelle

Das ganze Jahr bereiten wir Regenbogenforellen ausgewählter Zuchtbetriebe der Region täglich frisch für Sie zu.

Regenbogenforelle_(Wz) nach „Müllerin Art“ gebraten

dazu geklärte Butter_(M), Sahnemeerrettich _(M, Sel, 3, 5, 8)

Salzkartoffeln und Salatteller_(M) 100 g 4,90 Euro

Regenbogenforelle „blau“ im Wurzelsud_(Sel)

dazu geklärte Butter_(M), Sahnemeerrettich _(M, Sel, 3, 5, 8)

Salzkartoffeln und Salatteller_(M) 100 g 4,90 Euro

Zanderfilet

Zanderfilet_(A1) auf der Haut gebraten, in Silvanersoße_(Wz, M, Sel, Su)

(nicht 100 %ig grätenfrei)

dazu Eier-Bandnudeln_(Wz) oder Salzkartoffeln oder Reis

und Salatteller_(M) oder Tagesgemüse_(M, Sel) 17,40 Euro

reduzierte Portion 15,40 Euro

Zanderfilet aus dem Wurzelsud_(Sel, Su)

(nicht 100 %ig grätenfrei)

dazu geklärte Butter_(M), Sahnemeerrettich_(M, Sel, 3, 5, 8)

Salzkartoffeln und Salatteller_(M) oder Tagesgemüse_(M, Sel) 17,40 Euro

reduzierte Portion 15,40 Euro

Zanderfilet in fränkischem Weißwein_(Su) und Butter_(M) gedünstet

(nicht 100 %ig grätenfrei)

Silvanersoße_(Wz, M, Sel, Su), dazu Reis und Salatteller_(M) oder Tagesgemüse_(M, Sel)

17,40 Euro

reduzierte Portion 15,40 Euro

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizen-Mehl gebunden



Jeden Freitag

Traditionelle Schlachtschüssel

Jeden Freitag servieren wir Ihnen fränkische Schlachtschüssel
von frisch geschlachteten Schweinen aus kontrollierter Aufzucht.

Salzknöchle _(2,3,4) von der Schweine-Vorderhaxe mit Sauerkraut _(Sel,Su) und Misch-Brot _(Wz,Ro,Ge)	8,90 Euro
Hüttendorfer Schlachtplatte Hausmacher Blut _(Sel,2,4) - und Leberwurst _(Sen,4) , Kesselfleisch vom Schweinebauch mit Sauerkraut _(Sel,Su) und Misch-Brot _(Wz,Ro,Ge)	9,90 Euro
Portion Kesselfleisch vom Schweinebauch mit Sauerkraut _(Sel,Su) und Misch-Brot _(Wz,Ro,Ge)	8,90 Euro
Hausmacher Blut- _(Sel,2,4) und Leberwurst _(Sen,4) mit Sauerkraut _(Sel,Su) und Misch-Brot _(Wz,Ro,Ge)	8,90 Euro
Drei gebratene fränkische Bratwürste _(3,4) aus eigener Produktion mit Sauerkraut _(Sel,Su) und Misch-Brot _(Wz,Ro,Ge) oder Kartoffelsalat	7,90 Euro
1 gebratene fränkische Bratwurst _(3,4) <u>extra</u>	2,00 Euro
Portion Röst- oder Salzkartoffeln _(M) <u>extra</u>	2,80 Euro
Schweine-Leber _(Wz, Sel) nach „Berliner Art“ gebraten mit Apfelscheiben, Kräuter-Schmelz-Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und Salatteller _(M)	9,90 Euro
Portion Schälrippchen mit Bratensoße _(Wz,Sel) Sauerkraut _(Sel,Su) und Salzkartoffeln _(M)	10,60 Euro
Portion Schälrippchen mit Bratensoße _(Wz,Sel) Kartoffelsalat und Salatteller _(M)	10,60 Euro
Bratwurstgehäck _(3,4) -Brot _(Wz,Ro,Ge) mit feinen Zwiebelwürfeln	5,60 Euro

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



Empfehlung vom Grill

Grillplatte „Landgasthof Krone“

Schweinefilet, Rinderroastbeef und Putensteak am Grill gebraten
mit kleinem Spieß von Speck⁽²⁾-Dörripflaume ^(Er), kleine Bratwurst ^(3,4) und Paprika
hausgemachter Kräuterbutter^(M, Sel, Su, Sen), Barbecuesoße ^(1,2, Sel) und Sauerrahmdip^(6, M, Sel, Sen)
dazu Beilage nach Wahl und Salatteller^(M) oder Tagesgemüse^(M, Sel)

15,80 Euro

„Schäfer`s Lendenpfännchen“

in der Gusspfanne serviert

Rinderfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrust am Grill gebraten
in pikanter rosa Pfeffersoße^(1,2, Wz, Sel, Sen), hausgemachter Kräuterbutter^(M, Sel, Sen, Su)
und verschiedenen Gemüse am Spieß
dazu Beilage nach Wahl und Salatteller^(M) oder Tagesgemüse^(M, Sel)

18,50 Euro

Beilage nach Wahl

Röstkartoffeln, Salzkartoffeln, Pommes frites, Reis
hausgemachter Kartoffelsalat, hausgemachte Eierspätzle

bei Kartoffelkroketten^(Wz, C, M) oder Röstinchentaler Aufpreis

2,20 Euro

Ketchup, Senf^(Sen) oder Mayonnaise^(Ei, Sen) extra

0,40 Euro

Portion frische Champignons in Kräuterrahm^(Wz, M, Sel) extra

1,50 Euro

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizen-Mehl gebunden



Edle Stücke

vom Argentinischen Rind

bitte wählen Sie Ihre Garstufe
englisch - medium - durch

vom Filet

Medaillon vom Rinderfilet (ca. 220 g Rohgewicht)

mit pikanter rosa Pfeffersoße (1,2,Wz,SeI,Sen)

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller_(M) oder Tagesgemüse_(M,SeI)

23,80 Euro

Medaillon Rinderfilet (ca. 220 g Rohgewicht)

mit hausgemachter Kräuterbutter_(M,SeI,Sen,Su)

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller_(M) oder Tagesgemüse_(M,SeI)

23,80 Euro

vom Roastbeef

Steak vom Roastbeef (ca. 250 g Rohgewicht)

geschnitten wie gewachsen mit dem typischen Fettrand

hausgemachter Kräuterbutter_(M,SeI,Sen,Su)

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller_(M) oder Tagesgemüse_(M,SeI)

18,90 Euro

Zwiebel-Steak vom Roastbeef (ca. 250 g Rohgewicht)

geschnitten wie gewachsen mit dem typischen Fettrand

Kräuter-Schmelz-Zwiebeln, Bratensoße_(Wz,SeI)

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller_(M) oder Tagesgemüse_(M,SeI)

18,90 Euro

Pfeffer-Steak vom Roastbeef (ca. 250 g Rohgewicht)

geschnitten wie gewachsen mit dem typischen Fettrand

pikanter rosa Pfeffersoße (1,2,Wz,SeI,Sen)

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller_(M) oder Tagesgemüse_(M,SeI)

18,90 Euro

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizen-Mehl gebunden



Grillgerichte vom Schwein

Champignon-Lendchen vom Grill zart rosa gebraten mit frischen Champignons in Kräuterrahm _(Wz,M,SeI) dazu Beilage nach Wahl und Salatteller _(M) oder Tagesgemüse _(M,SeI)	14,00 Euro
Zwiebel-Lendchen vom Grill zart rosa gebraten Kräuter-Schmelz-Zwiebeln, Bratensoße _(Wz,SeI) dazu Beilage nach Wahl und Salatteller _(M) oder Tagesgemüse _(M,SeI)	14,00 Euro
Pfeffer-Lendchen vom Grill zart rosa gebraten mit pikanter rosa Pfeffersoße _(1,2,Wz,SeI,Sen) dazu Beilage nach Wahl und Salatteller _(M) oder Tagesgemüse _(M,SeI)	14,00 Euro
Hüttendorfer Landhaus-Steak aus dem Schweinenacken geschnitten mit Kräuter-Schmelz-Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter _(M,SeI,Sen,Su) dazu Beilage nach Wahl und Salatteller _(M) oder Tagesgemüse _(M,SeI)	12,00 Euro
Schweine Cordon Bleu in der Eier-Semmel-Panade _(Wz) gebraten gefüllt mit gekochtem Hinterschinken _(2,3,4) und Emmentaler Käse _(M) dazu Beilage nach Wahl und Salatteller _(M) oder Tagesgemüse _(M,SeI)	13,80 Euro
Schweine Schnitzel „Wiener Art“ in der Eier-Semmel-Panade _(Wz) gebraten dazu Beilage nach Wahl und Salatteller _(M) oder Tagesgemüse _(M,SeI)	11,00 Euro
Schweine Kotelett mit Knochen und leichtem Fettrand in der Eier-Semmel-Panade _(Wz) gebraten dazu Beilage nach Wahl und Salatteller _(M) oder Tagesgemüse _(M,SeI)	11,00 Euro

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizen-Mehl gebunden



Grillgerichte von der Pute

Puten Cordon Bleu

in der Eier-Semmel-Panade_(Wz) gebraten

gefüllt mit gekochtem Hinterschinken _(2,3,4) und Emmentaler Käse_(M)

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller_(M) oder Tagesgemüse_(M, Sel) 15,40 Euro

Puten Schnitzel „Wiener Art“

in der Eier-Semmel-Panade_(Wz) gebraten

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller_(M) oder Tagesgemüse_(M, Sel) 12,70 Euro

Putensteak „Hawaii“

mit Ananas und Emmentaler Käse_(M) überbacken

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller_(M) oder Tagesgemüse_(M, Sel) 13,90 Euro

Putenbruststeak „natur“ mit hausgemachter Kräuterbutter_(M, Sel, Sen, Su)

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller_(M) oder Tagesgemüse_(M, Sel) 12,80 Euro

Beilage nach Wahl

Röstkartoffeln, Salzkartoffeln, Pommes frites, Reis

hausgemachter Kartoffelsalat, hausgemachte Eierspätzle

bei Kartoffelkroketten_(Wz, C, M) oder Röstinchentaler Aufpreis 2,20 Euro

Ketchup, Senf_(Sen) oder Mayonnaise_(Ei, Sen) extra 0,40 Euro

Portion frische Champignons in Kräuterrahm_(Wz, M, Sel) extra 1,50 Euro

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizen-Mehl gebunden

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



Vegetarisch

Gemüsenudeln

marktfrisches Gemüse_(M,Sei) auf Eier-Bandnudeln_(Wz,Ei)

mit Tomatensoße _(Wz,Sei), geriebenen Parmesan_(M) und Salatteller_(M) 10,90 Euro

Frische Champignons in der knusprigen_(Wz,Ei) Panade gebacken

mit pikantem Sauerrahmdipp_(6,M,Sei,Sen) und bunter Salatvariation_(M) 10,60 Euro

„Gebackene Gemüse-Tasche“

Ratatouillie Gemüse_(se) mit Reis und Käse_(M) im Wrap_(Wz)-Teig gebacken

und bunter Salatvariation_(M) 10,90 Euro

Hüttendorfer Käsespätzle

hausgemachte Eierspätzle_(Wz,Ei) mit Kräuter-Schmelz-Zwiebeln

Käse_(M), feinem Rahm_(M), frischen Kräutern und Salatteller_(M) 11,00 Euro

Großer gemischter Salatteller_(M) der Saison mit Weißbrot_(Wz)

9,80 Euro

Vegan

Vegane Tagessuppe

4,90 Euro

Mit Soja marinierter Tofu _(So)

auf gebratenem Ragout von Gemüse_(se) und Kartoffeln

mit veganem Pesto _(Ka) und Blattsalaten in Essig-Öl-Dressing 11,00 Euro

Feiner Cous Cous_(Wz), pikant gewürzt (lauwarm serviert)

mit süß sauer abgeschmecktem Gemüse_(so) und Blattsalat in Essig-Öl-Dressing 10,90 Euro

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizen-Mehl gebunden

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“ in der Eier-Semmel-Panade _(Wz,Ei) gebraten mit Pommes frites, Ketchup <small>(ohne Salatteller)</small>	8,40 Euro
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ in der Eier-Semmel-Panade _(Wz,Ei) gebraten mit Pommes frites, Ketchup <small>(ohne Salatteller)</small>	6,90 Euro
Eine fränkische Bratwurst_(3,4) aus eigener Produktion mit Pommes frites und Ketchup	6,70 Euro
Chicken Crossies_(Wz) knusprig gebacken mit Pommes frites und Ketchup	7,00 Euro
Portion Pommes frites mit Ketchup	4,90 Euro
Portion hausgemachte Eier-Spätzle _(Wz) mit Rahmsoße _(Wz,M,SeI)	5,80 Euro
mit Bratensoße _(Wz,SeI)	5,80 Euro
mit frischen Champignons in Kräuterrahm _(Wz,M,SeI)	6,20 Euro
Baby-Portion mit Soße _(Wz,M,SeI)	3,80 Euro
Portion Eier-Bandnudeln_(Wz,Ei) mit Tomatensoße _(SeI)	5,50 Euro
Kartoffelpuffer_(Ei) gebraten mit Apfelmus ₍₃₎ und kleiner Salatgarnitur _(M)	6,00 Euro
Ketchup, Senf_(Sen) oder Mayonnaise_(Ei,Sen) extra	0,40 Euro



Kleine warme Speisen

Tagessuppe _(Sel)	4,80 Euro
Zwei gebratene fränkische Bratwürste _(3,4) aus eigener Produktion mit Sauerkraut _(Sel,Su) und Misch-Brot _(Wz,Ro,Ge) oder Kartoffelsalat	6,90 Euro
Drei gebratene fränkische Bratwürste _(3,4) aus eigener Produktion mit Sauerkraut _(Sel,Su) und Misch-Brot _(Wz,Ro,Ge) oder Kartoffelsalat	8,00 Euro
Zwei fränkische „blaue Zipfel“ aus eigener Produktion fränkische Bratwurst _(3,4) aus dem sauren Gemüsesud _(Sel,Su) und Misch-Brot _(Wz,Ro,Ge)	6,90 Euro
Drei fränkische „blaue Zipfel“ aus eigener Produktion fränkische Bratwurst _(3,4) aus dem sauren Gemüsesud _(Sel,Su) und Misch-Brot _(Wz,Ro,Ge)	8,00 Euro
Gebackene Camenbert _(Wz,Ei,M) auf Toastbrot _(Wz,M) mit Preiselbeeren und kleiner Salatgarnitur _(M)	8,20 Euro
Großer gemischter Salatteller _(M) mit gebratenen Putenbruststreifen und Weißbrot _(Wz)	12,70 Euro
Herrentoast _(Wz,M) Schweinefilet mit gekochtem Hinterschinken _(2,3,4) Tomate und Emmentaler Käse _(M) überbacken	11,00 Euro
Hawaiitoast mit gekochtem Hinterschinken _(2,3,4) , Ananas und Emmentaler Käse _(M) überbacken	11,00 Euro
„Strammer Max“ Misch-Brotscheiben _(Wz,Ro,Ge) mit gekochtem Hinterschinken _(2,3,4) ,Senf _(Sen) und Spiegelei _(Ei)	7,90 Euro



Kalte Speisen

mit Spezialitäten aus eigener Produktion

Wurstgläser serviert mit Essiggurke und Misch-Brotscheiben^(Wz,Ro,Ge)

Bratwurstgehäck^(3,4) 6,50 Euro

Göttinger^(2,4,10,J) 6,50 Euro

Hüttendorfer Brotzeitplatte

mit Stücken vom Emmentaler Käse^(M), Weichkäse^(M),
rohem⁽²⁾ und gekochten Hinterschinken^(2,3,4)

mit Tomaten, Essiggurke^(2,8) Butter^(M) und Misch-Brot^(Wz,Ro,Ge) 11,50 Euro

Rohe Schinkenplatte⁽²⁾ vom Hinterschinken

mit Essiggurke^(2,8), Butter^(M) und Misch-Brot^(Wz,Ro,Ge) 11,50 Euro

Gekochte Schinkenplatte vom Hinterschinken^(2,3,4)

mit Essiggurke^(2,8), Butter^(M) und Misch-Brot^(Wz,Ro,Ge) 11,50 Euro

Hüttendorfer Wurstsalat

mit feinen Streifen von Emmentaler Käse^(M), Schinkenwurst^(2,3,4,10) und Essiggurken^(2,8)

Butter^(M) und Misch-Brot^(Wz,Ro,Ge) 8,70 Euro

Hausmacher Stadtwurst^(2,4,10) mit „Musik“ und Misch-Brot^(Wz,Ro,Ge) 7,70 Euro

Portion Hausmacher Stadtwurst^(2,4,10)

mit Misch-Brot^(Wz,Ro,Ge), Senf^(Sen) und Essiggurke^(2,8) 7,50 Euro

Emmentaler^(M)-Brot^(Wz,Ro,Ge) mit Tomate 7,00 Euro

Schinkenbrot^(Wz,Ro,Ge)

vom rohem⁽²⁾ oder gekochtem Hinterschinken^(2,3,4) mit Essiggurke^(2,8) 7,20 Euro



Unser Bier kommt von der Privat-Brauerei Hofmann aus Pahres

Helles Landbier _(Ge) vom Faß	0,5 l	3,50 Euro
Helles Landbier _(Ge) vom Faß	0,3 l	3,00 Euro
Helles Radler _(3,8,Ge) vom Faß	0,5 l	3,50 Euro
Helles Radler vom _(3,8,Ge) Faß	0,3 l	3,00 Euro
Hopfengold-Pils _(Ge) vom Faß	0,4 l	3,50 Euro
Alt-Pahreser Dunkel _(Ge) vom Faß	0,5 l	3,60 Euro
Alt-Pahreser Dunkel _(Ge) vom Faß	0,3 l	3,00 Euro
Lagerbier _(Ge) natürlich-hefetrüb vom Faß	0,5 l	3,60 Euro
Lagerbier _(Ge) natürlich-hefetrüb vom Faß	0,3 l	3,00 Euro
Hofmann Hefeweizen hell _(Wz,Ge) vom Faß	0,5 l	3,70 Euro
Hofmann Hefeweizen hell _(Wz,Ge) vom Faß	0,3 l	3,30 Euro
Hofmann Russenweizen _(Wz,Ge) vom Faß	0,5 l	3,70 Euro
Hofmann Cola-Weizen _(Wz,Ge,1,3,8,11) vom Faß	0,5 l	3,70 Euro
Schneider Weisse Hefeweizen _(Wz,Ge) „dunkel“, Fl.	0,5 l	3,70 Euro
Schneider Weisse Hefeweizen _(Wz,Ge) „light“, Fl.	0,5 l	3,70 Euro
Schneider Weisse Hefeweizen _(Wz,Ge) „alkoholfrei“, Fl.	0,5 l	3,70 Euro
Maisel-Kristallweizen _(Wz,Ge) , Fl.	0,5 l	3,70 Euro
Clausthaler Alkoholfreies _(Wz,Ge) , Fl.	0,5 l	3,80 Euro
Radler Alkoholfreies _(Wz,Ge,3,8) , Fl.	0,5 l	3,80 Euro



Schoppenweine

Weisswein

Fränkischer Qualitätswein aus Thüngersheim, Weingut Schwab

Thüngersheimer Johannisberg

Silvaner _(Su) (trocken)	0,25 l	4,90 Euro
Silvaner _(Su) (trocken)	0,1 l	3,20 Euro
Bacchus _(Su) (halbtrocken)	0,25 l	4,90 Euro
Bacchus _(Su) (halbtrocken)	0,1 l	3,20 Euro
Müller-Thurgau _(Su) (halbtrocken)	0,25 l	4,90 Euro
Müller-Thurgau _(Su) (halbtrocken)	0,1 l	3,20 Euro
„enjoy white“ _(Su) Weißweincuvée (halbtrocken)	0,25 l	5,60 Euro
„enjoy white“ _(Su) Weißweincuvée (halbtrocken)	0,1 l	3,90 Euro
Frankenschorle süß _(Su,1,3,8,11) oder sauer _(Su)	0,5 l	5,20 Euro
Frankenschorle süß _(Su,1,3,8,11) oder sauer _(Su)	0,25 l	3,50 Euro
Weinschorle _(Su) süß _(Su,1,3,8,11) oder sauer _(Su)	0,5 l	4,60 Euro
Weinschorle _(Su) süß _(Su,1,3,8,11) oder sauer _(Su)	0,25 l	3,20 Euro

Rotwein

Fränkischer Qualitätswein aus Thüngersheim, Weingut Schwab

Thüngersheimer Dornfelder _(Su) (trocken)	0,25 l	5,60 Euro
Thüngersheimer Dornfelder _(Su) (trocken)	0,1 l	3,50 Euro

Pfälzer Qualitätswein aus Bad Dürkheim, Weingut Jüllich

Dürkheimer Feuerberg Rotwein _(Su) (trocken)	0,25 l	5,40 Euro
Dürkheimer Feuerberg Rotwein _(Su) (trocken)	0,1 l	3,50 Euro
Dornfelder Rotwein _(Su) (feinherb)	0,25 l	5,40 Euro
Dornfelder Rotwein _(Su) (feinherb)	0,1 l	3,50 Euro
Rotweinschorle süß _(Su,1,3,8,11) oder sauer _(Su)	0,5 l	4,80 Euro
Rotweinschorle süß _(Su,1,3,8,11) oder sauer _(Su)	0,25 l	3,50 Euro

Rotling

Fränkischer Qualitätswein aus Bullenheim

Kistner´s Sommerzeit _(Su)	0,25 l	5,40 Euro
Kistner´s Sommerzeit _(Su)	0,1 l	3,20 Euro



Alkoholfreie Getränke

Spezi (1,3,8,11)	0,5 l	3,70 Euro
Spezi (1,3,8,11)	0,25 l	2,70 Euro
Coca-Cola (1,3,8,11)	0,5 l	4,40 Euro
Coca-Cola (1,3,8,11)	0,2 l	2,90 Euro
Coca-Cola „light“ (1,3,8,11) Fl.	0,33 l	3,60 Euro
Coca-Cola „Zero“ (1,3,8,11) Fl.	0,33 l	3,60 Euro
Fruchtlimonade Orangen(1,3,8)- oder Zitronengeschmack (8)	0,25 l	2,90 Euro
<u>Jugendgetränk</u>		
Fruchtlimonade Orangen(1,3,8)- oder Zitronengeschmack (8)	0,5 l	3,40 Euro
Apfelsaft	0,2 l	2,90 Euro
Apfelsaft-Schorle süß(1,3,8,11) oder sauer	0,5 l	3,80 Euro
Apfelsaft-Schorle süß(1,3,8,11) oder sauer	0,25 l	2,90 Euro
Orangensaft	0,2 l	3,40 Euro
Orangensaft-Schorle	0,5 l	4,90 Euro
Orangensaft-Schorle	0,25 l	3,00 Euro
Johannisbeernektar	0,2 l	3,50 Euro
Johannisbeernektar-Schorle	0,5 l	4,60 Euro
Johannisbeernektar-Schorle	0,25 l	3,00 Euro
Traubensaft-Schorle	0,5 l	4,60 Euro
Traubensaft-Schorle	0,25 l	3,00 Euro
Maracuja-Schorle	0,5 l	4,60 Euro
Maracuja-Schorle	0,25 l	3,00 Euro
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder naturelle	0,7 l	4,90 Euro
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder naturelle	0,5 l	3,60 Euro
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder naturelle	0,25 l	2,90 Euro
Bitter-Lemon (3,8,12)	0,5 l	4,90 Euro
Bitter-Lemon (3,8,12)	0,2 l	3,10 Euro
Bitter-Lemon-Schorle (3,8,12)	0,5 l	4,70 Euro
Bitter-Lemon-Schorle (3,8,12)	0,25 l	3,10 Euro



Warme Getränke

Pott Kaffee	4,00 Euro
Tasse Kaffee	2,60 Euro
Cappuccino _(M)	3,00 Euro
Espresso	2,70 Euro
Doppelter Espresso	4,20 Euro
Espresso Macchiato _(M)	2,90 Euro
Milchkaffee _(M)	3,40 Euro
Latte Macchiato _(M)	4,10 Euro
Portion Schokolade _(M)	3,00 Euro
Glas Tee	2,50 Euro
Glas Glühwein _(Su)	3,50 Euro

Verzichten Sie auf *Laktose*, nicht auf Genuss!

Alle Kaffee-Zubereitungen auch laktosefrei, sprechen Sie uns an.

Aperitif

Glas Sekt _(Su) 0,1 l	4,20 Euro
Glas Sekt mit Aperol _(Su,1,12) 0,1 l	4,60 Euro
Piccolo Hausmarke _(Su)	5,70 Euro
Sherry _(Su)	4,60 Euro
Campari _(Su,1) Orange	5,70 Euro
Martini _(Su)	5,70 Euro
Glas Sekt _(Su) mit Holundersirup	4,20 Euro
Glas Sekt _(Su) mit Orangensaft	4,20 Euro
Aperol Spritz _(Su,1,12)	5,20 Euro
Whisky Cola _(1,3,8,11)	6,70 Euro



Schnäpse

Williams Christ-Birne (40 Vol. %)	2cl	3,00 Euro
Schlehengeist (40 Vol. %)	2cl	3,10 Euro
Himbeergeist (40 Vol. %)	2cl	2,80 Euro
Haselnussgeist (40 Vol. %)	2cl	3,80 Euro
Malteser Aquavit (40 Vol. %)	2cl	2,80 Euro
Obstler (40 Vol. %)	2cl	2,80 Euro
Wildpflaumenwasser (40 Vol. %)	2cl	3,00 Euro
Zwetschgenwasser (40 Vol. %)	2cl	2,80 Euro
Ouzo (40 Vol. %)	2cl	2,80 Euro
Asbach Uralt (38 Vol. %)	2cl	3,30 Euro
Asbach gespritzt (38 Vol. %)	2cl	3,80 Euro
Fernet Branca (42 Vol. %)	2cl	3,00 Euro
Jägermeister (35 Vol. %)	2cl	3,00 Euro
Underberg (35 Vol. %)	2cl	3,00 Euro
Ramazotti (30 Vol. %)	2cl	3,00 Euro
Ramazotti (30 Vol. %)	4cl	5,20 Euro
Baileys (17 Vol. %)	4cl	4,30 Euro

Empfehlung aus Thüngersheim, Weingut Schwab

Fränkischer Zwetschgelikör	2 cl	4,00 Euro
Fränkischer Tresterbrand - Cuvée	2 cl	4,00 Euro
Fränkischer Weinbrand	2 cl	4,00 Euro



Allergene Zutaten

- A glutenhaltiges Getreide
 - Wz Weizen
 - Ro Roggen
 - Ge Gerste
 - Hf Hafer

- K Krebstiere und Krebserzeugnisse
- Ei Eier und Eierzeugnisse
- F Fisch und Fischerzeugnisse
- Er Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- So Sojabohnen
- M Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - Schalenfrüchte
 - Man Mandeln
 - Hs Haselnüsse
 - Wa Walnüsse
 - Ka Kaschunüsse
 - Pe Pecannüsse
 - Pa Paranüsse
 - Pi Pistazien
 - Mac Macadamos – und Queenslandnüsse
- Sel Sellerie
- Sen Senf
- Su Schwefeldioxid und Sulphite
- L Lupine
- W Weichtiere

Inhaltsstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel / enthält einen Phenylalaninquelle
- 9 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- 10 mit Phosphat
- 11 coffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 gentechnisch verändert
- 14 enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderten Sojabohnen hergestellt
- 15 aus Schinkenteilen zusammengefügt

Liebe Gäste,

allergene Zutaten sind gute und alltägliche Lebensmittel, die wir bei der Zubereitung der Speisen verarbeiten. Allerdings können diese Lebensmittel bei manchen Menschen unerwünschte und lebensbedrohliche Reaktionen hervorrufen. Um es diesen betroffenen Menschen leichter zu gestalten, ein entsprechendes Gericht zu finden, sind alle unsere Speisen entsprechend gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass z.B. durch Kreuzkontaminationen auch Spuren anderer allergenen Stoffen in unseren Speisen vorhanden sein können.

Bei auftretenden Allergien sprechen Sie bitte unseren Service an.

Das Service- und Küchenteam berät Sie gerne.

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

