



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](mailto:info@landgasthofkrone.de); [www.landgasthofkrone.de](http://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](mailto:info@landgsthofkrone.de); [www.landgasthofkrone.de](http://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

Unser Lokal ist bis 23.00 Uhr geöffnet.

Unsere Ruhetage sind Dienstag und Mittwoch.

Bei Veranstaltungen von mindestens 40 Personen

öffnen wir auch an unseren Ruhetagen.

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<sub>(Wz,M)</sub>, „gebacken“

dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat 100 g 2,95 Euro

Pfeffer-Karpfen mit Butterschmalz<sub>(Wz,M)</sub> „gebacken“

dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat 100 g 2,95 Euro

Karpfen „blau“ aus dem Wurzelsud<sub>(Sel,Su)</sub>

dazu geschmolzene Butter<sub>(M)</sub>, Sahnemeerrettich <sub>(M,Sel,3,5,8)</sub>

Salzkartoffeln und Salatteller<sub>(M)</sub> 100 g 2,95 Euro

Karpfenfilet mit Butterschmalz<sub>(Wz,M)</sub> „gebacken“

(nicht 100 %ig grätenfrei)

dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Blattsalat 14,60 Euro

reduzierte Portion 12,60 Euro

Pfeffer-Karpfenfilet mit Butterschmalz<sub>(Wz,M)</sub> „gebacken“

(nicht 100 %ig grätenfrei)

dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Blattsalat 14,60 Euro

reduzierte Portion 12,60 Euro

Karpfenfilet „blau“ aus dem Wurzelsud<sub>(Sel,Su)</sub>

(nicht 100 %ig grätenfrei)

dazu geschmolzene Butter<sub>(M)</sub>, Sahnemeerrettich <sub>(M,Sel,3,5,8)</sub> 14,60 Euro

Salzkartoffeln und Salatteller<sub>(M)</sub>  
reduzierte Portion 12,60 Euro

Karpfenfilet in fränkischem Weißwein<sub>(Su)</sub> und Butter<sub>(M)</sub> gedünstet

(nicht 100 %ig grätenfrei)

Silvanersoße<sub>(Wz,M,Sel,Su)</sub>, dazu Reis und Salatteller<sub>(M)</sub> 14,60 Euro

reduzierte Portion 12,60 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<sub>(Wz)</sub> nach „Müllerin Art“ gebraten

dazu geklärte Butter<sub>(M)</sub>, Sahnemeerrettich <sub>(M, Sel, 3, 5, 8)</sub>

Salzkartoffeln und Salatteller<sub>(M)</sub> 100 g 4,60 Euro

Regenbogenforelle „blau“ im Wurzelsud<sub>(Sel)</sub>

dazu geklärte Butter<sub>(M)</sub>, Sahnemeerrettich <sub>(M, Sel, 3, 5, 8)</sub>

Salzkartoffeln und Salatteller<sub>(M)</sub> 100 g 4,60 Euro

## Zanderfilet

Zanderfilet<sub>(A1)</sub> auf der Haut gebraten, in Silvanersoße<sub>(Wz, M, Sel, Su)</sub>

(nicht 100 %ig grätenfrei)

dazu Eier-Bandnudeln<sub>(Wz)</sub> oder Salzkartoffeln oder Reis

und Salatteller<sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse<sub>(M, Sel)</sub> 16,50 Euro

reduzierte Portion 14,50 Euro

Zanderfilet aus dem Wurzelsud<sub>(Sel, Su)</sub>

(nicht 100 %ig grätenfrei)

dazu geklärte Butter<sub>(M)</sub>, Sahnemeerrettich<sub>(M, Sel, 3, 5, 8)</sub>

Salzkartoffeln und Salatteller<sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse<sub>(M, Sel)</sub> 16,50 Euro

reduzierte Portion 14,50 Euro

Zanderfilet in fränkischem Weißwein<sub>(Su)</sub> und Butter<sub>(M)</sub> gedünstet

(nicht 100 %ig grätenfrei)

Silvanersoße<sub>(Wz, M, Sel, Su)</sub>, dazu Reis und Salatteller<sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse<sub>(M, Sel)</sub>

16,50 Euro

reduzierte Portion

14,50 Euro

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



# Traditionelle Schlachtschüssel

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

Salzknöchle <sub>(2,3,4)</sub> von der Schweine-Vorderhaxe mit Sauerkraut <sub>(Sel,Su)</sub> und Misch-Brot <sub>(Wz,Ro,Ge)</sub>	8,00 Euro
Hüttendorfer Schlachtplatte Hausmacher Blut <sub>(Sel,2,4)</sub> - und Leberwurst <sub>(Sen,4)</sub> , Kesselfleisch vom Schweinebauch mit Sauerkraut <sub>(Sel,Su)</sub> und Misch-Brot <sub>(Wz,Ro,Ge)</sub>	9,00 Euro
Portion Kesselfleisch vom Schweinebauch mit Sauerkraut <sub>(Sel,Su)</sub> und Misch-Brot <sub>(Wz,Ro,Ge)</sub>	8,00 Euro
Hausmacher Blut- <sub>(Sel,2,4)</sub> und Leberwurst <sub>(Sen,4)</sub> mit Sauerkraut <sub>(Sel,Su)</sub> und Misch-Brot <sub>(Wz,Ro,Ge)</sub>	8,00 Euro
Drei gebratene fränkische Bratwürste <sub>(3,4)</sub> aus eigener Produktion mit Sauerkraut <sub>(Sel,Su)</sub> und Misch-Brot <sub>(Wz,Ro,Ge)</sub> oder Kartoffelsalat	7,40 Euro
1 gebratene fränkische Bratwurst <sub>(3,4)</sub> <u>extra</u>	1,70 Euro
Portion Röst- oder Salzkartoffeln <sub>(M)</sub> <u>extra</u>	2,40 Euro
Schweine-Leber <sub>(Wz, Sel)</sub> nach „Berliner Art“ gebraten mit Apfelscheiben, Kräuter-Schmelz-Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und Salatteller <sub>(M)</sub>	9,80 Euro
Portion Schälrippchen mit Bratensoße <sub>(Wz,Sel)</sub> Sauerkraut <sub>(Sel,Su)</sub> und Salzkartoffeln <sub>(M)</sub>	9,70 Euro
Portion Schälrippchen mit Bratensoße <sub>(Wz,Sel)</sub> Kartoffelsalat und Salatteller <sub>(M)</sub>	9,70 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<sup>(2)</sup>-Dörripflaume <sup>(Er)</sup>, kleine Bratwurst <sup>(3,4)</sup> und Paprika  
hausgemachter Kräuterbutter<sup>(M, Sel, Su, Sen)</sup>, Barbecuesoße <sup>(1,2, Sel)</sup> und Sauerrahmdip<sup>(6, M, Sel, Sen)</sup>  
dazu Beilage nach Wahl und Salatteller<sup>(M)</sup> oder Tagesgemüse<sup>(M, Sel)</sup> 14,40 Euro

## „Schäfer`s Lendenpfännchen“

### in der Gusspfanne serviert

Rinderfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrust am Grill gebraten  
in pikanter rosa Pfeffersoße<sup>(1,2, Wz, Sel, Sen)</sup>, hausgemachter Kräuterbutter<sup>(M, Sel, Sen, Su)</sup>  
und verschiedenen Gemüse am Spieß  
dazu Beilage nach Wahl und Salatteller<sup>(M)</sup> oder Tagesgemüse<sup>(M, Sel)</sup> 17,50 Euro

## Beilage nach Wahl

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

bei Kartoffelkroketten<sup>(Wz, C, M)</sup> oder Röstinchentaler Aufpreis 2,00 Euro

Ketchup, Senf<sup>(Sen)</sup> oder Mayonnaise<sup>(Ei, Sen)</sup> extra 0,40 Euro

Portion frische Champignons in Kräuterrahm<sup>(Wz, M, Sel)</sup> extra 1,40 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<sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse<sub>(M,SeI)</sub> 22,80 Euro

Medaillon Rinderfilet (ca. 220 g Rohgewicht)

mit hausgemachter Kräuterbutter<sub>(M,SeI,Sen,Su)</sub>

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller<sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse<sub>(M,SeI)</sub> 22,80 Euro

### **vom Roastbeef**

Steak vom Roastbeef (ca. 250 g Rohgewicht)

geschnitten wie gewachsen mit dem typischen Fettrand

hausgemachter Kräuterbutter<sub>(M,SeI,Sen,Su)</sub>

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller<sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse<sub>(M,SeI)</sub> 17,50 Euro

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

geschnitten wie gewachsen mit dem typischen Fettrand

Kräuter-Schmelz-Zwiebeln, Bratensoße<sub>(Wz,SeI)</sub>

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller<sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse<sub>(M,SeI)</sub> 17,50 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<sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse<sub>(M,SeI)</sub> 17,50 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 <sub>(Wz,M,SeI)</sub> dazu Beilage nach Wahl und Salatteller <sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse <sub>(M,SeI)</sub>	12,80 Euro
Zwiebel-Lendchen vom Grill zart rosa gebraten Kräuter-Schmelz-Zwiebeln, Bratensoße <sub>(Wz,SeI)</sub> dazu Beilage nach Wahl und Salatteller <sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse <sub>(M,SeI)</sub>	12,80 Euro
Pfeffer-Lendchen vom Grill zart rosa gebraten mit pikanter rosa Pfeffersoße <sub>(1,2,Wz,SeI,Sen)</sub> dazu Beilage nach Wahl und Salatteller <sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse <sub>(M,SeI)</sub>	12,80 Euro
Hüttendorfer Landhaus-Steak aus dem Schweinenacken geschnitten mit Kräuter-Schmelz-Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter <sub>(M,SeI,Sen,Su)</sub> dazu Beilage nach Wahl und Salatteller <sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse <sub>(M,SeI)</sub>	11,00 Euro
Schweine Cordon Bleu in der Eier-Semmel-Panade <sub>(Wz)</sub> gebraten gefüllt mit gekochtem Hinterschinken <sub>(2,3,4)</sub> und Emmentaler Käse <sub>(M)</sub> dazu Beilage nach Wahl und Salatteller <sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse <sub>(M,SeI)</sub>	12,60 Euro
Schweine Schnitzel „Wiener Art“ in der Eier-Semmel-Panade <sub>(Wz)</sub> gebraten dazu Beilage nach Wahl und Salatteller <sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse <sub>(M,SeI)</sub>	9,90 Euro
Schweine Kotelett mit Knochen und leichtem Fettrand in der Eier-Semmel-Panade <sub>(Wz)</sub> gebraten dazu Beilage nach Wahl und Salatteller <sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse <sub>(M,SeI)</sub>	9,90 Euro

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



# Grillgerichte von der Pute

## Puten Cordon Bleu

in der Eier-Semmel-Panade<sub>(Wz)</sub> gebraten

gefüllt mit gekochtem Hinterschinken <sub>(2,3,4)</sub> und Emmentaler Käse<sub>(M)</sub>

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller<sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse<sub>(M, Sel)</sub>

14,40 Euro

## Puten Schnitzel „Wiener Art“

in der Eier-Semmel-Panade<sub>(Wz)</sub> gebraten

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller<sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse<sub>(M, Sel)</sub>

11,40 Euro

## Putensteak „Hawaii“

mit Ananas und Emmentaler Käse<sub>(M)</sub> überbacken

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller<sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse<sub>(M, Sel)</sub>

12,80 Euro

## Putenbruststeak „natur“ mit hausgemachter Kräuterbutter<sub>(M, Sel, Sen, Su)</sub>

dazu Beilage nach Wahl und Salatteller<sub>(M)</sub> oder Tagesgemüse<sub>(M, Sel)</sub>

11,40 Euro

## **Beilage nach Wahl**

Röstkartoffeln, Salzkartoffeln, Pommes frites, Reis

hausgemachter Kartoffelsalat, hausgemachte Eierspätzle

bei Kartoffelkroketten<sub>(Wz, C, M)</sub> oder Röstinchentaler Aufpreis

2,00 Euro

Ketchup, Senf<sub>(Sen)</sub> oder Mayonnaise<sub>(Ei, Sen)</sub> extra

0,40 Euro

Portion frische Champignons in Kräuterrahm<sub>(Wz, M, Sel)</sub> extra

1,40 Euro

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



# Vegetarisch

## Gemüsenudeln

marktfrisches Gemüse<sub>(M,SeI)</sub> auf Eier-Bandnudeln<sub>(Wz,Ei)</sub>

mit Tomatensoße <sub>(Wz,SeI)</sub>, geriebenen Parmesan<sub>(M)</sub> und Salatteller<sub>(M)</sub>

9,50 Euro

Frische Champignons in der knusprigen<sub>(Wz,Ei)</sub> Panade gebacken

mit pikantem Sauerrahmdipp<sub>(6,M,SeI,Sen)</sub> und bunter Salatvariation<sub>(M)</sub>

9,50 Euro

## „Gebackene Gemüse-Tasche“

Ratatouillie Gemüse<sub>(se)</sub> mit Reis und Käse<sub>(M)</sub> im Wrap<sub>(Wz)</sub>-Teig gebacken

und bunter Salatvariation<sub>(M)</sub>

9,40 Euro

## Hüttendorfer Käsespätzle

hausgemachte Eierspätzle<sub>(Wz,Ei)</sub> mit Kräuter-Schmelz-Zwiebeln

Käse<sub>(M)</sub>, feinem Rahm<sub>(M)</sub>, frischen Kräutern und Salatteller<sub>(M)</sub>

9,90 Euro

Großer gemischter Salatteller<sub>(M)</sub> der Saison mit Weißbrot<sub>(Wz)</sub>

8,60 Euro

# Vegan

Gebratenes Ragout von Gemüse<sub>(Se)</sub>, Kartoffel und Tofu<sub>(So)</sub>

mit veganem Pesto <sub>(Ka)</sub> und Blattsalaten in Essig-Öl-Dressing

9,40 Euro

Feiner Cous Cous<sub>(Wz)</sub>, pikant gewürzt (lauwarm serviert)

mit süß sauer abgeschmecktem Gemüse<sub>(So)</sub> und Blattsalat in Essig-Öl-Dressing

9,40 Euro

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



# Für unsere kleinen Gäste

## Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“

in der Eier-Semmel-Panade<sub>(Wz,Ei)</sub> gebraten

mit Pommes frites, Ketchup (ohne Salatteller)

7,70 Euro

## Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

in der Eier-Semmel-Panade<sub>(Wz,Ei)</sub> gebraten

mit Pommes frites, Ketchup (ohne Salatteller)

6,30 Euro

## Eine fränkische Bratwurst<sub>(3,4)</sub> aus eigener Produktion

mit Pommes frites und Ketchup

5,80 Euro

## Chicken Crossies<sub>(Wz)</sub> knusprig gebacken

mit Pommes frites und Ketchup

6,50 Euro

## Portion Pommes frites

mit Ketchup

4,50 Euro

## Portion hausgemachte Eier-Spätzle <sub>(Wz)</sub>

mit Rahmsoße<sub>(Wz,M,Sei)</sub>

5,00 Euro

mit Bratensoße<sub>(Wz,Sei)</sub>

5,00 Euro

mit frischen Champignons in Kräuterrahm<sub>(Wz,M,Sei)</sub>

5,50 Euro

## Portion Eier-Bandnudeln<sub>(Wz,Ei)</sub> mit Tomatensoße <sub>(Sei)</sub>

5,00 Euro

## Kartoffelpuffer<sub>(Ei)</sub> gebraten

mit Apfelmus<sub>(3)</sub> und kleiner Salatgarnitur<sub>(M)</sub>

5,50 Euro

## Ketchup, Senf<sub>(Sen)</sub> oder Mayonnaise<sub>(Ei,Sen)</sub> extra

0,40 Euro

## Portion frische Champignons in Kräuterrahm<sub>(Wz,M,Sei)</sub> extra

1,40 Euro

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



# Kleine warme Speisen

Tagessuppe <sub>(Sel)</sub>	4,20 Euro
Zwei gebratene fränkische Bratwürste <sub>(3,4)</sub> aus eigener Produktion mit Sauerkraut <sub>(Sel,Su)</sub> und Misch-Brot <sub>(Wz,Ro,Ge)</sub> oder Kartoffelsalat	6,30 Euro
Drei gebratene fränkische Bratwürste <sub>(3,4)</sub> aus eigener Produktion mit Sauerkraut <sub>(Sel,Su)</sub> und Misch-Brot <sub>(Wz,Ro,Ge)</sub> oder Kartoffelsalat	7,40 Euro
Zwei fränkische „blaue Zipfel“ aus eigener Produktion fränkische Bratwurst <sub>(3,4)</sub> aus dem sauren Gemüsesud <sub>(Sel,Su)</sub> und Misch-Brot <sub>(Wz,Ro,Ge)</sub>	6,30 Euro
Drei fränkische „blaue Zipfel“ aus eigener Produktion fränkische Bratwurst <sub>(3,4)</sub> aus dem sauren Gemüsesud <sub>(Sel,Su)</sub> und Misch-Brot <sub>(Wz,Ro,Ge)</sub>	7,40 Euro
Gebackene Camenbert <sub>(Wz,Ei,M)</sub> auf Toastbrot <sub>(Wz,M)</sub> mit Preiselbeeren und kleiner Salatgarnitur <sub>(M)</sub>	7,60 Euro
Großer gemischter Salatteller <sub>(M)</sub> mit gebratenen Putenbruststreifen und Weißbrot <sub>(Wz)</sub>	10,90 Euro
Herrentoast <sub>(Wz,M)</sub> Schweinefilet mit gekochtem Hinterschinken <sub>(2,3,4)</sub> Tomate und Emmentaler Käse <sub>(M)</sub> überbacken	9,60 Euro
Hawaiitoast mit gekochtem Hinterschinken <sub>(2,3,4)</sub> , Ananas und Emmentaler Käse <sub>(M)</sub> überbacken	9,60 Euro
„Strammer Max“ Misch-Brotscheiben <sub>(Wz,Ro,Ge)</sub> mit gekochtem Hinterschinken <sub>(2,3,4)</sub> ,Senf <sub>(Sen)</sub> und Spiegelei <sub>(Ei)</sub>	7,00 Euro
Gebratener Fleischkäse <sub>(2,4,10)</sub> mit Spiegelei <sub>(Ei)</sub> und hausgemachtem Kartoffelsalat	8,50 Euro



# Kalte Speisen

## mit Spezialitäten aus eigener Produktion

### Wurstgläser serviert mit Essiggurke und Misch-Brotscheiben<sub>(Wz,Ro,Ge)</sub>

Bratwurstgehäck <sub>(3,4)</sub>	5,20 Euro
Stadtwurst <sub>(2,4,10)</sub>	5,20 Euro
Bauernleberwurst	5,20 Euro
Göttinger <sub>(2,4,10,J)</sub>	5,20 Euro

### Hüttendorfer Brotzeitplatte

mit Stücken vom Emmentaler Käse<sub>(M)</sub>, Weichkäse<sub>(M)</sub>,  
rohem<sub>(2)</sub> und gekochten Hinterschinken<sub>(2,3,4)</sub>

mit Tomaten, Essiggurke<sub>(2,8)</sub> Butter<sub>(M)</sub> und Misch-Brot<sub>(Wz,Ro,Ge)</sub> 10,50 Euro

### Rohe Schinkenplatte<sub>(2)</sub> vom Hinterschinken

mit Essiggurke<sub>(2,8)</sub>, Butter<sub>(M)</sub> und Misch-Brot<sub>(Wz,Ro,Ge)</sub> 10,50 Euro

### Gekochte Schinkenplatte vom Hinterschinken<sub>(2,3,4)</sub>

mit Essiggurke<sub>(2,8)</sub>, Butter<sub>(M)</sub> und Misch-Brot<sub>(Wz,Ro,Ge)</sub> 10,50 Euro

### Hüttendorfer Wurstsalat

mit feinen Streifen von Emmentaler Käse<sub>(M)</sub>, Schinkenwurst<sub>(2,3,4,10)</sub> und Essiggurken<sub>(2,8)</sub>

Butter<sub>(M)</sub> und Misch-Brot<sub>(Wz,Ro,Ge)</sub> 7,80 Euro

Hausmacher Stadtwurst<sub>(2,4,10)</sub> mit „Musik“ und Misch-Brot<sub>(Wz,Ro,Ge)</sub> 6,60 Euro

### Portion Hausmacher Stadtwurst<sub>(2,4,10)</sub>

mit Misch-Brot<sub>(Wz,Ro,Ge)</sub>, Senf<sub>(Sen)</sub> und Essiggurke<sub>(2,8)</sub> 6,40 Euro

Emmentaler<sub>(M)</sub>-Brot<sub>(Wz,Ro,Ge)</sub> mit Tomate 6,20 Euro

### Schinkenbrot<sub>(Wz,Ro,Ge)</sub>

vom rohem<sub>(2)</sub> oder gekochtem Hinterschinken<sub>(2,3,4)</sub> mit Essiggurke<sub>(2,8)</sub> 6,20 Euro

Bratwurstgehäck<sub>(3,4)</sub>-Brot<sub>(Wz,Ro,Ge)</sub> mit feinen Zwiebelwürfeln 5,00 Euro

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



# Unser Bier kommt von der Privat-Brauerei Hofmann aus Pahres

Helles Landbier <sub>(Ge)</sub> vom Faß	0,5 l	3,00 Euro
Helles Landbier <sub>(Ge)</sub> vom Faß	0,3 l	2,50 Euro
Helles Radler <sub>(3,8,Ge)</sub> vom Faß	0,5 l	3,00 Euro
Helles Radler vom <sub>(3,8,Ge)</sub> Faß	0,3 l	2,50 Euro
Hopfengold-Pils <sub>(Ge)</sub> vom Faß	0,4 l	3,00 Euro
Alt-Pahreser Dunkel <sub>(Ge)</sub> vom Faß	0,5 l	3,10 Euro
Alt-Pahreser Dunkel <sub>(Ge)</sub> vom Faß	0,3 l	2,50 Euro
Lagerbier <sub>(Ge)</sub> natürlich-hefetrüb vom Faß	0,5 l	3,10 Euro
Lagerbier <sub>(Ge)</sub> natürlich-hefetrüb vom Faß	0,3 l	2,50 Euro
Hofmann Hefeweizen hell <sub>(Wz,Ge)</sub> vom Faß	0,5 l	3,20 Euro
Hofmann Hefeweizen hell <sub>(Wz,Ge)</sub> vom Faß	0,3 l	2,80 Euro
Hofmann Russenweizen <sub>(Wz,Ge)</sub> vom Faß	0,5 l	3,20 Euro
Hofmann Cola-Weizen <sub>(Wz,Ge,1,3,8,11)</sub> vom Faß	0,5 l	3,20 Euro
Schneider Weisse Hefeweizen <sub>(Wz,Ge)</sub> „dunkel“, Fl.	0,5 l	3,20 Euro
Schneider Weisse Hefeweizen <sub>(Wz,Ge)</sub> „light“, Fl.	0,5 l	3,20 Euro
Schneider Weisse Hefeweizen <sub>(Wz,Ge)</sub> „alkoholfrei“, Fl.	0,5 l	3,20 Euro
Maisel-Kristallweizen <sub>(Wz,Ge)</sub> , Fl.	0,5 l	3,20 Euro
Clausthaler Alkoholfreies <sub>(Wz,Ge)</sub> , Fl.	0,5 l	3,30 Euro
Radler Alkoholfreies <sub>(Wz,Ge,3,8)</sub> , Fl.	0,5 l	3,00 Euro



# Schoppenweine

## Weisswein

### **Fränkischer Qualitätswein aus Thüngersheim, Weingut Schwab**

Thüngersheimer Johannisberg

Silvaner <sub>(Su)</sub> (trocken)	0,25 l	4,50 Euro
Silvaner <sub>(Su)</sub> (trocken)	0,1 l	2,70 Euro
Bacchus <sub>(Su)</sub> (halbtrocken)	0,25 l	4,50 Euro
Bacchus <sub>(Su)</sub> (halbtrocken)	0,1 l	2,70 Euro
Müller-Thurgau <sub>(Su)</sub> (halbtrocken)	0,25 l	4,50 Euro
Müller-Thurgau <sub>(Su)</sub> (halbtrocken)	0,1 l	2,70 Euro
Frankenschorle süß <sub>(Su,1,3,8,11)</sub> oder sauer <sub>(Su)</sub>	0,5 l	4,80 Euro
Frankenschorle süß <sub>(Su,1,3,8,11)</sub> oder sauer <sub>(Su)</sub>	0,25 l	3,10 Euro
Weinschorle <sub>(Su)</sub> süß <sub>(Su,1,3,8,11)</sub> oder sauer <sub>(Su)</sub>	0,5 l	4,20 Euro
Weinschorle <sub>(Su)</sub> süß <sub>(Su,1,3,8,11)</sub> oder sauer <sub>(Su)</sub>	0,25 l	2,90 Euro

## Rotwein

### **Fränkischer Qualitätswein aus Thüngersheim, Weingut Schwab**

Thüngersheimer Dornfelder <sub>(Su)</sub> (trocken)	0,25 l	5,20 Euro
Thüngersheimer Dornfelder <sub>(Su)</sub> (trocken)	0,1 l	3,10 Euro

### **Pfälzer Qualitätswein aus Bad Dürkheim, Weingut Jüllich**

Dürkheimer Feuerberg Rotwein <sub>(Su)</sub> (trocken)	0,25 l	5,00 Euro
Dürkheimer Feuerberg Rotwein <sub>(Su)</sub> (trocken)	0,1 l	3,10 Euro
Dornfelder Rotwein <sub>(Su)</sub> (feinherb)	0,25 l	5,00 Euro
Dornfelder Rotwein <sub>(Su)</sub> (feinherb)	0,1 l	3,10 Euro
Rotweinschorle süß <sub>(Su,1,3,8,11)</sub> oder sauer <sub>(Su)</sub>	0,5 l	4,40 Euro
Rotweinschorle süß <sub>(Su,1,3,8,11)</sub> oder sauer <sub>(Su)</sub>	0,25 l	3,10 Euro

## Rotling

### **Fränkischer Qualitätswein aus Bullenheim**

Kistner´s Sommerzeit <sub>(Su)</sub>	0,25 l	5,00 Euro
Kistner´s Sommerzeit <sub>(Su)</sub>	0,1 l	2,90 Euro



# Alkoholfreie Getränke

Spezi (1,3,8,11)	0,5 l	3,20 Euro
Spezi (1,3,8,11)	0,25 l	2,20 Euro
Coca-Cola (1,3,8,11)	0,5 l	3,90 Euro
Coca-Cola (1,3,8,11)	0,2 l	2,40 Euro
Coca-Cola „light“ (1,3,8,11) Fl.	0,33 l	3,10 Euro
Fruchtlimonade Orangen(1,3,8)- oder Zitronengeschmack (8)	0,25 l	2,40 Euro
<u>Jugendgetränk</u>		
Fruchtlimonade Orangen(1,3,8)- oder Zitronengeschmack (8)	0,5 l	2,90 Euro
Apfelsaft	0,2 l	2,40 Euro
Apfelsaft-Schorle süß(1,3,8,11) oder sauer	0,5 l	3,20 Euro
Apfelsaft-Schorle süß(1,3,8,11) oder sauer	0,25 l	2,40 Euro
Orangensaft	0,2 l	2,90 Euro
Orangensaft-Schorle	0,5 l	4,30 Euro
Orangensaft-Schorle	0,25 l	2,50 Euro
Johannisbeernektar	0,2 l	3,00 Euro
Johannisbeernektar-Schorle	0,5 l	4,20 Euro
Johannisbeernektar-Schorle	0,25 l	2,50 Euro
Traubensaft-Schorle	0,5 l	4,20 Euro
Traubensaft-Schorle	0,25 l	2,50 Euro
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder naturelle	0,7 l	4,40 Euro
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder naturelle	0,5 l	3,00 Euro
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder naturelle	0,25 l	2,40 Euro
Bitter-Lemon (3,8,12)	0,5 l	4,20 Euro
Bitter-Lemon (3,8,12)	0,2 l	2,60 Euro
Bitter-Lemon-Schorle (3,8,12)	0,5 l	4,20 Euro
Bitter-Lemon-Schorle (3,8,12)	0,25 l	2,60 Euro



# Warme Getränke

Pott Kaffee	3,70 Euro
Tasse Kaffee	2,30 Euro
Cappuccino <sub>(M,)</sub>	2,70 Euro
Espresso	2,30 Euro
Milchkaffee <sub>(M)</sub>	3,10 Euro
Latte Macchiato <sub>(M)</sub>	3,70 Euro
Portion Schokolade <sub>(M)</sub>	2,60 Euro
Glas Tee	2,10 Euro
Glas Tee mit Rum (2 cl Rum 40%)	3,30 Euro
Glas Grog (4 cl Rum 40%)	3,70 Euro
Glas Glühwein <sub>(Su)</sub>	2,60 Euro

Verzichten Sie auf *Laktose*, nicht auf Genuss!

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

# Aperitif

Glas Sekt <sub>(Su)</sub> 0,1 l	3,40 Euro
Glas Sekt mit Aperol <sub>(Su,1,12)</sub> 0,1 l	3,90 Euro
Piccolo Hausmarke <sub>(Su)</sub>	4,90 Euro
Sherry <sub>(Su)</sub>	3,90 Euro
Campari <sub>(Su,1)</sub> Orange	4,70 Euro
Martini <sub>(Su)</sub>	4,50 Euro
Glas Sekt <sub>(Su)</sub> mit Holundersirup	3,50 Euro
Glas Sekt <sub>(Su)</sub> mit Orangensaft	3,50 Euro
Aperol Spritz <sub>(Su,1,12)</sub>	4,20 Euro
Whisky Cola <sub>(1,3,8,11)</sub>	5,50 Euro



# Schnäpse

Williams Christ-Birne (40 Vol. %)	2cl	2,60 Euro
Schlehengeist (40 Vol. %)	2cl	2,80 Euro
Himbeergeist (40 Vol. %)	2cl	2,40 Euro
Haselnussgeist (40 Vol. %)	2cl	3,40 Euro
Malteser Aquavit (40 Vol. %)	2cl	2,40 Euro
Obstler (40 Vol. %)	2cl	2,40 Euro
Wildpflaumenwasser (40 Vol. %)	2cl	2,60 Euro
Zwetschgenwasser (40 Vol. %)	2cl	2,40 Euro
Ouzo (40 Vol. %)	2cl	2,40 Euro
Asbach Uralt (38 Vol. %)	2cl	2,90 Euro
Asbach gespritzt (38 Vol. %)	2cl	3,40 Euro
Fernet Branca (42 Vol. %)	2cl	2,60 Euro
Jägermeister (35 Vol. %)	2cl	2,60 Euro
Underberg (35 Vol. %)	2cl	2,60 Euro
Ramazotti (30 Vol. %)	2cl	2,60 Euro
Ramazotti (30 Vol. %)	4cl	4,80 Euro
Baileys (17 Vol. %)	4cl	3,90 Euro

## **Empfehlung aus Thüngersheim, Weingut Schwab**

Fränkischer Zwetschgelikör	2 cl	3,50 Euro
Fränkischer Tresterbrand - Cuvée	2 cl	3,50 Euro
Fränkischer Weinbrand	2 cl	3,50 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.

