



Wir heißen Sie herzlich Willkommen

Alles begann anno 1850...

... nachdem der heutige Landgasthof Krone von Familie Volleth erbaut und 1902 von Familie Frühtaler erweitert wurde. Im Jahr 1950 ging der Betrieb auf die Nachfolger-Generationen Familie Schäfer über, die den Landgasthof ständig modernisierten und vergrößerten. Schon seit jeher waren die Eigentümer Land- und Gastwirte, aus diesem Grund ist für uns Regionalität (auch heute noch) so wichtig. Aufgrund eines Brandes im Jahr 2003, musste das Anwesen des Landgasthof Krone 2004 komplett neu errichtet werden. Die Räumlichkeiten erstrahlen in warmen, angenehmen Farben und laden herzlich zu Feiern und Veranstaltungen jeder Art als auch zum traditionellen Sonntagsausflug mit feiner Fränkischer Küche ein. In unserem Biergarten spendet die 120-jährige Linde im Sommer genügend Schatten und lädt zum gemütlichen Verweilen ein. Unseren Gästen stehen im Hof rund 40 Parkplätze zur Verfügung. Außerdem ist unser Landgasthof komplett barrierefrei ausgestattet und verfügt über einen Aufzug, mit dem man unkompliziert zu allen Räumlichkeiten und Zimmern gelangt.





Betriebsübergabe 2015 an den Juniorchef

Im Jahr 2015 übergaben die Seniorchefs Anita und Erwin Schäfer den Betrieb des Landgasthofs an den Juniorchef Horst Schäfer. Horst Schäfer ist ausgebildeter Koch und Metzgermeister. Er hat in verschiedenen namhaften Häusern sein Wissen erweitert und Ideen gesammelt, bis er schließlich zuletzt bereit vor der Betriebsübergabe die Küche im Landgasthof leitete. Um ehemalige Kollegen zu treffen und seine Kenntnisse zu erweitern arbeitet er auch immer wieder als Koch auf dem Weltwirtschaftsforum in Davos.

Qualität schmeckt man

Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit steht bei uns an erster Stelle.



Eigener Anbau:
Unsere Kartoffeln bauen wir selbst an.



Hauseigene Metzgerei:
Fisch und Fleisch wird in der hauseigenen Metzgerei frisch verarbeitet.



Regionale Lieferanten:
Langjährige Zusammenarbeit und Partnerschaft mit regionalen Erzeugern ist uns wichtig.





Unsere Auszeichnungen

„Ausgezeichnete Bayerische Küche“



In 2017 wurden wir erstmals mit 3 Rauten als „Ausgezeichnete Bayerische Küche in Bestform“ klassifiziert. Damit haben wir die höchste Stufe der Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ erhalten. Bereits seit Jahren nimmt der Landgasthof Krone im Wettbewerb

„Ausgezeichnete Bayerische Küche“ teil:

- 2007 - Silber für „Ausgezeichnete Bayerische Küche“
- 2010 - Gold für „Ausgezeichnete Bayerische Küche“
- 2014 - 2 Rauten für „Ausgezeichnete Bayerische Küche“
- 2017 - 3 Rauten für „Ausgezeichnete Bayerische Küche in Bestform“
- 2020 - 3 Rauten „Ausgezeichnete Bayerische Küche in Franken“
- 2023 - 3 Rauten „Ausgezeichnete Bayerische Küche in Franken“

Mitgliedschaften & Verbände

Karpfenland Aischgrund e.V.

Wir sind Mitglied im Verband und servieren Ihnen im Landgasthof Krone „Aischgründer Karpfen“.

Seit November 2012 ist der Aischgründer Karpfen eine nach EU-Recht geschützte geographische Angabe. Durch den Schutz können Sie als Verbraucher sicher sein, dass der Karpfen, den Sie verzehren, wirklich aus dem Aischgrund stammt.



„Fränkisch gut genießen“

Der Landgasthof Krone ist Teil der Initiative „Fränkisch gut genießen“. Als „Gute Wirte“ stehen die Mitglieder für ehrliche Küche, bodenständige Gastfreundschaft, Tradition und Brauchtum, Leidenschaft fürs Kochen, Respekt vor Lebensmitteln, Qualität auf dem Teller, fränkische Lebensart und fröhliche Menschen.



Als Gründungsmitglied der regionalen Initiative fränkischer Gastwirte „Gute Wirte“ sehen wir uns in der Verantwortung, unserer regionalen Küche die Beachtung zu erhalten, die sie verdient. Um den Gedanken der Nachhaltigkeit zu verfolgen, versuchen wir die Lieferwege kurz zu halten und beziehen unsere Waren so weit wie möglich aus der Region.

Wir legen größten Wert auf regionale und saisonale Zutaten und zaubern damit traditionell inspirierte Köstlichkeiten. Unsere monatlich wechselnde Spezialitätenkarte passen wir daher stetig an die Jahreszeit und die saisonalen Zutaten an.

Ofenfrischer Sonntagsbraten, lebend-frische Karpfen von September bis April, Wild vom heimischen Jäger, erntefrischer Hüttendorfer Morgentau-Spargel von Ende April bis Juni uvm. Viele Wurstwaren wie z.B. Bratwürste und Schinken stammen aus eigener Produktion. Zur Herstellung z.B. unserer Klöße und des Kartoffelsalats greifen wir auf Kartoffeln aus eigenem Anbau zurück.

Unsere Kooperations-Partner

Fleisch	Rind und Kalb ausgesuchte Wildspezialitäten aus heimischen Forst Schweinefleisch	Bauer Roman Volleth, Hüttendorf ortsansässige Jäger Schlachthof Erlangen GmbH, Erlangen
Fisch	Aischgründer Karpfen	Thomas Süß, Weisendorf/Buch
Eier	Frische Eier	Andrea und Klaus Volleth, Hüttendorf
Gemüse	Kartoffel verschiedene Gemüse Spargel	eigener Anbau Familie Schäfer, Hüttendorf Familie Meinert, Kraftshof Familie Schindler, Ronhof Familie Ebersberger, Hüttendorf
Getränke	Bier Wein Edelbrände	Privatbrauerei Hofmann, Phares Weingut Schwab, Thüngersheim Weingut Kistner, Bullenheim Weingut Schwab, Thüngersheim



Feiern & Tagen

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** von 20 bis 140 Personen (kann in verschiedene Raumgrößen abgeteilt werden, im 1. Stock mit Aufzug und barrierefreiem Eingang erreichbar).
- **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 und Veganer finden wir eine passende Lösung.

Unsere Öffnungszeiten

Warme Küche servieren wir von

Donnerstag, Freitag und Samstag 11:00 bis 14:00 und 17:00 bis 20:00 Uhr

Sonntag 11:00 bis 14:00 und 16:45 bis 20:00 Uhr

Unser Restaurant hat geöffnet

Donnerstag, Freitag und Samstag 11:00 bis 14:45 und 16:30 bis 22:00 Uhr

Sonntag 11:00 bis 15:00 und 16:30 bis 21:00 Uhr

Ruhetage sind **Montag, Dienstag und Mittwoch**.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Landgasthof Krone

Familie Schäfer

Talblick 5, 91056 Erlangen-Hüttendorf

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

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

Ihr Horst Schäfer mit Familie und Mitarbeitern



Vorspeisen

Champignon knusprig gebacken ^(Wz,Ei)	8,90 €
mit Sauerrahm Dip ^(M)	
Camembert gebacken ^(Wz,Ei,M)	13,50 €
mit Toast ^(Wz) und Preiselbeeren	
„Franken Rolle“ gebacken ^(Wz)	12,00 €
mit gezupftem Schäufele und Sauerkraut gefüllt, Senf-Vinaigrette	
Lachs-Rose geräuchert ^(F)	12,00 €
auf Kartoffelpuffer und Sahnemeerrettich ^(M,5)	





Fränkische Klassiker

„Omlett-Suppe“ 6,50 €

Rinderkraftbrühe^(Sel), Leberknödel^(Ei,Wz), Pfannenkuchenstreifen^(Wz,Ei,M)

Schweine Schäufele^(Wz, Sel) 15,80 €

knusprig gebraten

dazu Kloß^(Wz)

Sauerbraten^(Wz,Sel,Sul,M) 16,90 €

im eigenen Saft und Rotwein geschmort

dazu Kloß^(Wz)

Wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Braten

- gemischter Salatteller^(M) der Saison 4,00 €
- Portion Blaukraut^(M,Sul) 3,00 €
- Portion Sauerkraut^(Sel,Sul) 3,00 €
- Portion buntes Gemüse^(Sel,M) aus dem Ofen 4,00 €

aus hauseigener Metzgerei

2 fränkische Bratwürste gebraten 11,50 €

mit Sauerkraut^(Sel,Sul) dazu Schwarzbrot^(Wz,Ro,Ge) oder selbstgemachter Kartoffelsalat

3 fränkische Bratwürste gebraten 13,50 €

mit Sauerkraut^(Sel,Sul) dazu Schwarzbrot^(Wz,Ro,Ge) oder selbstgemachter Kartoffelsalat

2 fränkische „blaue Zipfel“ 11,50 €

im sauren Gemüsesud^(Sel,Sul) mit Zwiebeln und Gewürzen dazu Schwarzbrot^(Wz,Ro,Ge)

3 fränkische „blaue Zipfel“ 13,50 €

im sauren Gemüsesud^(Sel,Sul) mit Zwiebeln und Gewürzen dazu Schwarzbrot^(Wz,Ro,Ge)



Als Spezialität des Hauses empfehlen wir

Aischgründer Karpfen
von September bis April servieren wir Ihnen Aischgründer Karpfen von
ausgewählten Zuchtbetrieben der Region

Karpfen im besten Fett und Butterschmalz^(Wz,M) „gebacken“ je 100 g 4,90 €
dazu selbstgemachter Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat

Pfefferkarpfen mit groben schwarzen Pfeffer je 100 g 4,90 €
im bestem Fett und Butterschmalz^(Wz,M), „gebacken“
dazu selbstgemachter Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat

Karpfen „blau“ aus dem Wurzelsud^(Sel,Su) je 100 g 4,90 €
geschmolzene Butter^(M), Sahnemeerrettich^(M,Sel,3,5,8),
dazu Salzkartoffeln und Salatteller^(M)

Karpfenfilet im bestem Fett und Butterschmalz^(Wz,M), „gebacken“
(nicht 100%ig grätenfrei) dazu selbstgemachter Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat
Portion je 100 g 8,90 €
reduzierte Portion je 100 g 8,90 €

Pfeffer-Karpfenfilet mit groben schwarzen Pfeffer
im bestem Fett und Butterschmalz^(Wz,M), „gebacken“
(nicht 100%ig grätenfrei) dazu selbstgemachter Kartoffelsalat Sellerie- und Blattsalat
Portion je 100 g 8,90 €
reduzierte Portion je 100 g 8,90 €

Karpfenfilet „blau“ aus dem Wurzelsud^(Sel,Su)
(nicht 100%ig grätenfrei) geschmolzene Butter^(M), Sahnemeerrettich^(M,Sel,3,5,8),
dazu Salzkartoffeln und Salatteller^(M)
Portion je 100 g 8,90 €
reduzierte Portion je 100 g 8,90 €



Süßwasser-Fische

Zanderfilet

Zanderfilet^(A,1) auf der Haut gebraten, (nicht 100 %ig grätenfrei) 19,90 €
in Weißweinsoße^(M,Wz,Sel,Su)

dazu Bandnudeln^(Wz) oder Salzkartoffeln^(M)

reduzierte Portion 16,90 €

wählen Sie dazu Aufpreis

- gemischter Salatteller^(M) der Saison 4,00 €

- buntes Gemüse aus den Ofen^(Sel,M) 4,00 €

Zanderfilet aus dem Wurzelsud^(Sel,Su), (nicht 100 %ig grätenfrei) 18,90 €

geklärte Butter^(M), Sahnemeerrettich^(M,Sel,3,5,8),

dazu Bandnudeln^(Wz) oder Salzkartoffeln^(M)

reduzierte Portion 16,90 €

wählen Sie dazu Aufpreis

- gemischter Salatteller^(M) der Saison 4,00 €

- buntes Gemüse aus den Ofen^(Sel,M) 4,00 €

dieses Gericht ist laktosefrei und glutenfrei

Zanderfilet im Weißwein-Zwiebel-Fond^(Su) (nicht 100 %ig grätenfrei) pochiert, 22,50 €

dazu Salzkartoffeln und Blattsalat

reduzierte Portion 19,90 €

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizenmehl gebunden





„Traditionelle Schlachtschüssel“

**Jeden ersten Freitag im Monat servieren wir Ihnen fränkische
Schlachtschüssel von frisch geschlachteten Schweinen.**

Salzknöchle^(2,3,4) von der Schweine-Vorderhaxe 14,00 €
dazu Sauerkraut^(Sel,Su) und Misch-Brot^(Wz,Ro,Ge)

Hüttendorfer Schlachtplatte 15,20 €
Hausmacher Blut-^(Sel,2,4) und Leberwurst^(Sen,4), Kesselfleisch vom Schweinebauch
dazu Sauerkraut^(Sel,Su) und Misch-Brot^(Wz,Ro,Ge)

Portion Kesselfleisch vom Schweinebauch 14,00 €
dazu Sauerkraut^(Sel,Su) und Misch-Brot^(Wz,Ro,Ge)

Hausmacher Blut-^(Sel,2,4) und Leberwurst^(Sen,4) 14,00 €
dazu Sauerkraut^(Sel,Su) und Misch-Brot^(Wz,Ro,Ge)

1 gebratene fränkische Bratwurst^(3,4) extra 3,50 €

Portion Röst- oder Salzkartoffeln^(M) extra 3,90 €

Schweine-Leber^(Wz, Sel) nach „Berliner Art“ gebraten 11,50 €
mit Apfelscheiben, knusprige Backzwiebeln^(M,Wz),
Röstkartoffeln und Salatteller^(M) der Saison

Portion Schälrippchen mit Bratensoße^(Wz,Sel) 14,00 €
dazu Salzkartoffeln^(M) oder selbstgemachter Kartoffelsalat

wählen Sie dazu Aufpreis
• gemischter Salatteller^(M) der Saison 4,00 €
• Sauerkraut 3,00 €

Bratwurstgehäck^(3,4)-Brot^(Wz,Ro,Ge) 7,90 €
mit feinen Zwiebelwürfeln



Vegetarisch/Vegan

„Schäfer's Käsespätzle“

Selbstgemachte Spätzle ^(Ei,Wz,M) mit Käse, feinem Rahm ^(M) , frischen Kräutern knusprigen Backzwiebeln ^(M,Wz)	13,50 €
reduzierte Portion	11,50 €

„Gemüseragout“

Kichererbsen, Kartoffeln und buntes Gemüse^(Sel) in Tomatencreme^(Sel,Sul)

<u>vegetarisch</u> mit gebackenen Mozzarella Sticks ^(M,Wz,Ei)	13,90 €
<u>vegan</u> mit gebackenem Tofu ^(Soja,Wz) im Knuspermantel, veganem Pesto ^(Ka,Wa)	13,90 €

„Gemüsenudeln“

Hartweizen-Bandnudeln^(Wz) und buntes Gemüse in Tomatencreme^(Sel,Sul)

<u>vegetarisch</u> mit veganem Pesto ^(Ka,Wa) , geriebener Parmesan ^(M)	13,90 €
<u>vegan</u> mit veganem Pesto ^(Ka,Wa)	13,90 €

Großer gemischter Salatteller ^(M) der Saison mit Weißbrot ^(Wz)	15,20 €
---	---------

wählen Sie dazu

• gemischter Salatteller ^(M) der Saison	Aufpreis 4,00 €
• Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	3,00 €
• buntes Gemüse aus den Ofen ^(Sel,M)	4,00 €



Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“ in der Eier-Semmel-Panade ^(Wz,Ei) gebraten dazu Pommes frites, Ketchup	12,50 €
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ in der Eier-Semmel-Panade ^(Wz,Ei) gebraten dazu Pommes frites, Ketchup	11,20 €
Eine fränkische Bratwurst ^(3,4) aus eigener Produktion dazu Pommes frites und Ketchup	9,80 €
Chicken Crossies ^(Wz) knusprig gebacken dazu Pommes frites und Ketchup	11,00 €
Portion Pommes frites mit Ketchup	6,90 €
Portion selbsgemachte Eier-Spätzle ^(Wz) mit Rahmsoße ^(Wz,M,Sel) mit Bratensoße ^(Wz,Sel) mit frischen Champignons in Kräuterrahm ^(Wz,M,Sel) Baby-Portion mit Soße ^(Wz,M,Sel)	8,80 € 8,80 € 9,50 € 5,50 €
Portion Eier-Bandnudeln ^(Wz,Ei) mit Tomatensoße ^(Sel)	8,50 €
Kartoffelpuffer ^(Ei) gebraten mit Apfelmus ⁽³⁾	9,00 €





Brotzeit

„Strammer Max“ 11,80 €

Misch-Brotscheiben^(Wz,Ro,Ge) mit gekochtem Hinterschinken^(2,3,4), Senf^(Sen) und Spiegelei^(Ei)

Hüttendorfer Brotzeitplatte 16,80 €

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)

Rohe Schinkenplatte⁽²⁾ vom Hinterschinken 16,80 €

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

Gekochte Schinkenplatte vom Hinterschinken^(2,3,4) 16,80 €

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

Hüttendorfer Wurstsalat 12,50 €

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

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

Emmentaler^(M)-Brot^(Wz,Ro,Ge) mit Tomate 9,90 €

Schinkenbrot^(Wz,Ro,Ge) 9,90 €

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





Panierte Gerichte „Wiener Art“

vom Schwein

Schnitzel^(Wz,Ei,M) aus der Oberschale

14,60 €

- eine Beilage nach Wahl

Cordon Bleu^(Wz,Ei,M) vom Schweinerücken

16,60 €

gefüllt mit Emmentaler Käse^(M) und gekochtem Hinterschinken^(2,3,4)

- eine Beilage nach Wahl

von der Pute

Schnitzel^(Wz,Ei,M) aus der Putenbrust geschnitten

16,50 €

- eine Beilage nach Wahl

Cordon Bleu^(Wz,Ei,M) aus der Putenbrust geschnitten

18,50 €

gefüllt mit Emmentaler Käse^(M) und gekochtem Hinterschinken^(2,3,4) vom Schwein

- eine Beilage nach Wahl





wählen Sie zum Hauptgericht

Soße

frische Champignon in Rahmsoße ^(Sel,M,Sul)	3,60 €
pikante Pfefferrahmsoße ^(1,2,Wz,Sel,Senf,Sul)	2,50 €
selbstgemachte Kräuterbutter ^(M,Sel,Sen,So)	1,20 €
Sauerrahm Dip ^(M,Sen)	1,90 €
Preiselbeeren	1,00 €

Beilagen

Steakhouse Pommes	ohne Aufpreis
selbstgemachter Kartoffelsalat von Kartoffeln aus eigenem Anbau	ohne Aufpreis
Salzkartoffeln von Kartoffeln aus eigenem Anbau	ohne Aufpreis
Röstkartoffeln von Kartoffeln aus eigenem Anbau	ohne Aufpreis
selbstgemachte Spätzle ^(M,Wz,Ei)	ohne Aufpreis
Wedges ^(Wz)	2,80 €
Krokettens ^(M,Wz,Ei)	2,80 €
gemischter Salatteller der Saison ^(M)	4,00 €
buntes Gemüse aus dem Ofen ^(Sel,M)	4,00 €





Grillgerichte

Grillplatte „Landgasthof Krone“

18,90 €

Argentinisches Rinderhüftsteak, Medaillon vom Schweinefilet, Hähnchenbrust, kleine Bratwurst aus eigener Metzgerei

- eine Beilage nach Wahl

Argentinisches Rinderhüftsteak, ca. 250 gr.

19,50 €

wählen Sie die Garstufe, englisch, medium, durch

- eine Beilage nach Wahl

Medaillons vom Schweinefilet, zartrosa gebraten

14,90 €

reduzierte Portion

12,90 €

- eine Beilage nach Wahl

Hähnchenbrust „Supreme“, gebraten

14,50 €

reduzierte Portion

12,50 €

- eine Beilage nach Wahl





wählen Sie zum Hauptgericht

Soße

frische Champignon in Rahmsoße ^(Sel,M,Sul)	3,60 €
pikante Pfefferrahmsoße ^(1,2,Wz,Sel,Senf,Sul)	2,50 €
selbstgemachte Kräuterbutter ^(M,Sel,Sen,So)	1,20 €
Sauerrahm Dip ^(M,Sen)	1,90 €
Preiselbeeren	1,00 €

Beilagen

Steakhouse Pommes	ohne Aufpreis
selbstgemachter Kartoffelsalat von Kartoffeln aus eigenem Anbau	ohne Aufpreis
Salzkartoffeln von Kartoffeln aus eigenem Anbau	ohne Aufpreis
Röstkartoffeln von Kartoffeln aus eigenem Anbau	ohne Aufpreis
selbstgemachte Spätzle ^(M,Wz,Ei)	ohne Aufpreis
Wedges ^(Wz)	2,80 €
Krokettens ^(M,Wz,Ei)	2,80 €
gemischter Salatteller der Saison ^(M)	4,00 €
buntes Gemüse aus dem Ofen ^(Sel,M)	4,00 €





Dessertkarte

Warme Nachspeisen

Apfelstrudel (Wz, Ei, M, mit Rosinen) 9,90 €

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Vanilleeis, Schlagsahne und kleiner Garnitur

Apfelküchle (Wz, Ei, M) 9,90 €

Apfelscheiben im Backteig gebacken mit Vanillesauce, Vanilleeis, Schlagsahne und kleiner Garnitur

Kaiserschmarrn (Wz, Ei, M, Man. ohne Rosinen) 11,50 €

mit Apfelmus, Vanillesauce, Mandelkrokant, Vanilleeis, Schlagsahne und kleiner Garnitur

Für die Kleinen

Solo (Wz, Ei, M) 4,60 €

eine Kugel Eis nach Wahl, Süßigkeiten, Schlagsahne und kleiner Garnitur

Eiszwerg (Wz, Ei, M) 5,80 €

zwei Kugeln Eis nach Wahl, Schokosauce, Schlagsahne und kleiner Garnitur

Eis

Unsere Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schoko, Joghurt, Smarties, Walnuss

Preis pro Kugel 2,30 €

Preis pro Portion Sahne 1,70 €

Portion Eierlikör 2,30 €





Dessertkarte

Gemischtes Eis (Wz, Ei, M)	6,90 €
drei Kugeln Eis nach Wahl und kleiner Garnitur	
Gemischtes Eis (Wz, Ei, M) mit Sahne	8,40 €
drei Kugeln Eis nach Wahl, Schlagsahne und kleiner Garnitur	
Eis (Wz, Ei, M) und Heiß	8,80 €
drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren im Gewürzfond, Schlagsahne und kleiner Garnitur	
Schoko Becher (Wz, Ei, M)	8,80 €
drei Kugeln Schokoladeneis mit Schokosauce, Schokostreuseln, Schlagsahne und kleiner Garnitur	
Coupe Dänemark (Wz, Ei, M)	8,80 €
drei Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce, Schokostreuseln, Schlagsahne und kleiner Garnitur	
Nussknacker (Wz, Ei, M, Wa)	9,50 €
drei Kugeln Mövenpick Maple Walnuss mit Eierlikör, Schlagsahne und kleiner Garnitur	
Eiskaffee (Wz, Ei, M)	7,00 €
Kaffeegenuss mit Vanilleeis, Schlagsahne und kleiner Garnitur	
Eis-Schokolade (Wz, Ei, M)	7,00 €
kalter Kakao mit Vanilleeis, Schokoladeneis, Schlagsahne und kleiner Garnitur	
Kleine Leidenschaft (Wz, Ei, M)	4,40 €
eine Kugel Eis nach Wahl mit Sauce (wahlweise Vanille, Schoko oder Himbeere), Schlagsahne und kleiner Garnitur	
Kick it! (Wz, Ei, M)	5,80 €
eiskalter Kick: Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	



Alkoholfreie Getränke

Frankenbrunnen Cola Mix ^(1,3,8,11)	0,5 l	4,30 €
Frankenbrunnen Cola Mix ^(1,3,8,11)	0,25 l	3,30 €
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder naturelle	0,7 l	5,80 €
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder naturelle	0,5 l	4,20 €
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder naturelle	0,25 l	3,50 €
Coca-Cola ^(1,3,8,11) Flasche	0,33 l	4,30 €
Coca-Cola „light“ ^(1,3,8,11) Flasche	0,33 l	4,30 €
Coca-Cola „Zero“ ^(1,3,8,11) Flasche	0,33 l	4,30 €
Orangenlimo ^(1,3,8) oder Zitronenlimo ⁽⁸⁾	0,5 l	4,30 €
Orangenlimo ^(1,3,8) oder Zitronenlimo ⁽⁸⁾	0,25 l	3,40 €
Apfelsaft-Schorle süß ^(1,3,8,11) oder sauer	0,5 l	4,50 €
Apfelsaft-Schorle süß ^(1,3,8,11) oder sauer	0,25 l	3,50 €
Orangensaft-Schorle	0,5 l	4,50 €
Orangensaft-Schorle	0,25 l	3,50 €
Johannisbeer-Schorle	0,5 l	4,50 €
Johannisbeer-Schorle	0,25 l	3,50 €
Traubensaft-Schorle	0,5 l	4,50 €
Traubensaft-Schorle	0,25 l	3,50 €
Maracuja-Schorle	0,5 l	4,50 €
Maracuja-Schorle	0,25 l	3,50 €
Rhabarber-Schorle	0,25 l	3,50 €
Rhabarber-Schorle	0,5 l	4,50 €





Bier

Unser Bier kommt von der Privat-Brauerei Hofmann aus Pahres

Helles Landbier ^(Ge) vom Fass	0,5 l	4,50 €
Helles Landbier ^(Ge) vom Fass	0,3 l	3,90 €
Helles Radler ^(3,8,Ge) vom Fass	0,5 l	4,50 €
Helles Radler vom ^(3,8,Ge) Fass	0,3 l	3,90 €
Hopfengold-Pils ^(Ge) vom Fass	0,4 l	4,50 €
Alt-Pahreser Dunkel ^(Ge) vom Fass	0,5 l	4,40 €
Alt-Pahreser Dunkel ^(Ge) vom Fass	0,3 l	3,90 €
Lagerbier ^(Ge) natürlich-hefetrüb vom Fass	0,5 l	4,50 €
Lagerbier ^(Ge) natürlich-hefetrüb vom Fass	0,3 l	3,90 €
Hofmann Hefeweizen hell ^(Wz,Ge) vom Fass	0,5 l	4,60 €
Hofmann Hefeweizen hell ^(Wz,Ge) vom Fass	0,3 l	4,00 €
Hofmann Russenweizen ^(Wz,Ge) vom Fass	0,5 l	4,60 €
Hofmann Cola-Weizen ^(Wz,Ge,1,3,8,11) vom Fass	0,5 l	4,60 €
Schneider Weisse Hefeweizen ^(Wz,Ge) „dunkel“, Fl.	0,5 l	4,60 €
Schneider Weisse Hefeweizen ^(Wz,Ge) „light“, Fl.	0,5 l	4,60 €
Schneider Weisse Hefeweizen ^(Wz,Ge) „alkoholfrei“, Fl.	0,5 l	4,60 €
Tucher Alkoholfreies ^(Wz,Ge) , Fl.	0,5 l	4,60 €
Mönchshof Radler 0,00% Alkoholfreies ^(Wz,Ge,3,8) , Fl.	0,5 l	4,60 €





Wein

Deutschland

Fränkischer Qualitätswein – Weingut Schwab

Weisswein

Thüngersheimer Johannisberg	0,1 l	0,2 l	Fl. 1,0 l
Silvaner ^(Su) (trocken)	3,90 €	5,90 €	23,00 €
Bacchus ^(Su) (halbtrocken)	3,90 €	5,90 €	23,00 €
Riesling ^(Su) (halbtrocken)	3,90 €	5,90 €	23,00 €

Rotwein

Thüngersheimer Dornfelder ^(Su) (trocken)	4,00 €	6,20 €	25,00 €
---	--------	--------	---------

Italien DOC-Weine

Primitivo rot ^(Su) (trocken)	0,1 l 4,30 €	0,2 l 6,50 €	Fl. 0,7 l 22,50 €
Aromen von der dunklen Waldfucht und Kirsche			
Primitivo rose ^(Su) (trocken)	weich, aromatisch 4,30 €	6,50 €	22,50 €
Lugana weiß ^(Su) (trocken)	leicht und frisch 4,30 €	6,50 €	22,50 €

Gemischte Schorle

Frankenschorle süß ^(Su,1,3,8,11) oder sauer ^(Su)	0,5 l	6,40 €
Frankenschorle süß ^(Su,1,3,8,11) oder sauer ^(Su)	0,25 l	4,40 €
Weinschorle süß ^(Su,1,3,8,11) oder sauer ^(Su)	0,5 l	6,00 €
Weinschorle süß ^(Su,1,3,8,11) oder sauer ^(Su)	0,25 l	4,00 €
Rotweinschorle süß ^(Su,1,3,8,11) oder sauer ^(Su)	0,5 l	6,40 €
Rotweinschorle süß ^(Su,1,3,8,11) oder sauer ^(Su)	0,25 l	4,40 €



Schnäpse

Williams Christ-Birne (40 % vol)	2cl	3,80 €
Schlehengeist (40 % vol)	2cl	3,80 €
Himbeergeist (40 % vol)	2cl	3,60 €
Haselnussgeist (40 % vol)	2cl	4,50 €
Obstler (40 % vol)	2cl	3,50 €
Zwetschgenwasser (40 % vol)	2cl	3,50 €
Ouzo (40 % vol)	2cl	3,50 €
Fernet Branca (42 % vol)	2cl	3,70 €
Underberg (35 % vol)	2cl	3,70 €
Ramazotti (30 % vol)	2cl	3,70 €
Ramazotti (30 % vol)	4cl	5,90 €
Baileys (17 % vol)	4cl	5,00 €

Empfehlung aus Thüngersheim, Weingut Schwab

Fränkischer Zwetschgelikör	2 cl	5,00 €
Fränkischer Tresterbrand - Cuvée	2 cl	5,00 €
Fränkischer Weinbrand	2 cl	5,00 €

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



Warne Getränke

Pott Kaffee	4,90 €
Tasse Kaffee	3,50 €
Cappuccino ^(M)	3,90 €
Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso	5,40 €
Espresso Macchiato ^(M)	3,80 €
Milchkaffee ^(M)	4,50 €
Latte Macchiato ^(M)	4,90 €
Portion Schokolade ^(M)	3,90 €
Glas Tee	3,00 €

Verzichten Sie auf Laktose, nicht auf Genuss!

Alle Kaffee-Zubereitungen auch laktosefrei: Sprechen Sie uns an!

Aperitif

Glas Sekt ^(Su) Hausmarke, Weingut E. Maria Gerhardt	0,1 l	5,00 €
Campari ^(Su,1) Orange	0,2 l	7,00 €
Aperol Spritz ^(Su,1,12)	0,25 l	7,20 €
Johannisbeer Spritz ^(Su,1,12)	0,25 l	7,20 €
Hugo ^(Su,1,12)	0,25 l	7,20 €
Lillet Wild Berry ^(Su,1,12)	0,25 l	7,20 €
Sarti Spritz ^(Su,1,12)	0,25 l	7,20 €

Alkoholfrei

Johannisbeer-Spritz ^(1,12)	0,25 l	7,00 €
Hugo ^(1,12)	0,25 l	7,00 €



Allergene Zutaten & Zusatzstoffe

Allergene

A	glutenhaltiges Getreide
Wz	Weizen
Ro	Roggen
Ge	Gerste
Hf	Hafer
K	Krebstiere und Krebserzeugnisse
Ei	Eier und Eiererzeugnisse
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

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärt
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.