

Tagesempfehlung



Suppen

Fränkische Hochzeitssuppe (Butterkloß, Leberkloß, Pfannkuchenstreifen, Rinderbouillon)	5,50
Gemüsecremesuppe mit Bergkäse-Croutons 5,90 Leberkloßsuppe	5,20
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl, Croutons	5,90

Dies & Das

Rahmschnitzel mit frischen Pilzen, Pommes frites und frischem Salat	16,50
Pikantes Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle, dazu frischer Salat	17,50
Schweinefiletmedaillons auf Zucchini-Tomaten-Gemüse, Rahmsauce, Kroketten, frischer Salat	20,70
Saltimbocca vom Kalbsschnitzel mit Weißweinjus, gebratenem Gemüse & Basilikum-Pesto-Tagliatelle	21,80
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites oder Kartoffelsalat, frischer Salat	18,50
Zartes Rumpsteak vom Simmentaler Fleckvieh (ca. 220 Gr.) mit Speck-Bohnenröllchen, Kräuterbutter, Röstkartoffeln, frischer Salat	24,60
Hähnchenbrustfilet vom deutschen *Premium-Hähnchen gegrillt mit gebratenem Gemüse, Gemüsesauce, Tagliatelle, frischer Salat	19,20
Krautwickel mit Kälbernen Hackfleisch gefüllt, deftige Sauce, Butterkartoffeln, frischer Salat	13,20
3 fränkische Bratwürste mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat, dazu Bauernbrot	9,80

Deftiges aus der Bratenküche

Gänsebrust rösch gebraten mit fränkischem Kloß und Blaukraut	24,90
Halbe fränkische Bauernente rösch gebraten, dazu fränkisches Kloß & Blaukraut	23,80

Rehschäufele vom heimischen Wild mit Preiselbeeren, fränkischem Kloß, frischer Salat	18,90
Saftiger Kalbsbraten mit frischen Pilzen, Rahmsauce, hausgemachte Spätzle & frischer Salat	17,70
Schäufele rösch gebraten mit fränkischem Kloß, frischer Salat	100 Gr./3,90
Sauerbraten mit fränkischem Kloß, dazu frischer Salat	15,90

Vegetarisch & leichte Gerichte (VEGANE Gerichte gerne auf Anfrage)

Knoblauchsländer Feldsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Antipastigemüse, Büffelmozzarella & Baguette	10,70
*Premium Ziegenhirtenkäse (Ziegenkäserei Lücke, Pilsach/Neumarkt) in der Grissinipanade mit mediterranem Gemüse, dazu Baguette	10,80
Panierte Austernpilze mit Kräutersauce, gebratenem Gemüse & Tagliatelle	13,70
Gebratene Röstklöße mit frischen Pilzen, Rahmsauce, frischer Salat	12,80
Tagliatelle mit Antipastigemüse in hausgemachtem Basilikum-Pesto mit Grana Padano	12,50
Panierte Zucchini schnitzel mit Kräuter-Frischkäse-Dip, geschmolzene Kirschtomaten, Butterkartoffeln, Salat	13,30

Feines vom Fisch

Karpfenfilet (Fischzucht Rau, Diepoltsdorf, Nürnberger Land) knusprig im Bierteig gebacken mit Kartoffelsalat, frischer Salat	19,50
Seelachsfilet vom Grill mit Dill-Senfsauce, gebratenem Gemüse & Butterkartoffeln	18,80

Dessert

Hausgemachte Panna Cotta mit Waldbeerensauce & frischem Fruchtsalat	6,90
---	------

*Kontrollierte Landwirtschaft / Artgerechte Tierhaltung / Nachhaltigkeitssiegel

Allergie-Hinweis: Sollten Sie eine Lebensmittelallergie haben, bitten wir Sie sich an unser Servicepersonal zu wenden, oder die Allergen-Dokumentation an der Theke zu verlangen. Vielen Dank!

>>> Für nachhaltige Verpackungen (einpacken von Restessen) berechnen wir 0,50 €/Stück <<<

* Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MWST



Kinder- speisenkarte



Dampfkugel 3,50

Kartoffelkloß mit Bratensoße

Kleine Strolche 3,50

hausgemachte Spätzle mit Bratensoße

Mainzelmännchen 3,50

Portion Pommes frites mit Ketchup

(Schla)wiener 6,80

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup

Garfield 6,80

Schweinebraten mit fränkischem Kloß

Tick, Trick & Track 8,20

Schweinefiletmedaillon mit Rahmsoße, marktfrischem Gemüse und Spätzle

Bugs Bunny 5,30

1 hausgemachte fränkische Bratwurst mit Pommes frites und Ketchup

Mäc Chicken 7,20

Hausgemachte panierte Hähnchennuggets vom deutschen *Premium-Hähnchen mit Pommes frites und Ketchup

Nemo 6,90

Hausgemachte panierte Seelachsfilet-Nuggets mit Pommes frites

Allergie-Hinweis: Solltet Ihr eine Lebensmittelallergie haben, wendet Euch bitte an unser Servicepersonal und fragt nach, oder verlangt unseren Allergen-Ordner. Vielen Dank!

Natürlich wird Euer Essen aus frischen Zutaten von uns zubereitet!

- Wir verwenden keine Fertigprodukte -

**Gerne könnt Ihr Euch auch ein Gericht aus der Speisekarte „Der Großen“ aussuchen.
Unsere flinken Köche kochen Euch dann davon eine Kinderportion ohne Salat**

*Kontrollierte Landwirtschaft / Artgerechte Tierhaltung / Nachhaltigkeitssiegel

* Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MWST

Süße Leckereien



Tiramisu	5,50
Eisbecher „Fruchtgenuss“ Vanille- & Erdbeereis, frischer Fruchtsalat, Waldbeerensauce Sahne	7,40
Eisbecher „Schokotraum“ Vanille- & Schokoladeneis, Schokoladensauce, Sahne	6,90
Eisbecher „Ladies Like“ Vanille- & Walnusseis, Eierlikör, Sahne	5,80
Warmer Apfelstrudel mit Walnusseis, Vanillesauce & Sahne	7,20
Saftiger Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus, Sahne	7,80
„Eiszwerg Anton“ (Für Kinder und Junggebliebene ☺)	
Je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis, Smarties, Sahne	4,40
„Kidsparty“ (Für Kinder und Junggebliebene ☺)	
1 Kugel Eis nach Wahl, Fruchtsauce, Smarties, Sahne	3,50

Hausgemachte Eissorten: 1 Kugel im Becher 1,80 / je weitere Kugel 1,50
Vanille | Erdbeere | Haselnuss | Joghurt |

Allergie-Hinweis: Sollten Sie eine Lebensmittelallergie haben, bitten wir Sie Sich an unser Servicepersonal zu wenden, oder die Allergen-Dokumentation an der Theke zu verlangen. Vielen Dank!

* Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MWST

Öffnungszeiten:

Aufgrund personeller
Gegebenheiten sind wir leider
gezwungen, unsere
Öffnungszeiten bis auf Weiteres
einzuschränken

MONTAG

Geöffnet von 17.00 - 22.30 Uhr

Küche von 17.30 - 20.00 Uhr

DIENSTAG bis DONNERSTAG

Geschlossen

FREITAG

Geöffnet von 17.00 - 22.30 Uhr

Küche von 17.30 - 20.00 Uhr

SAMSTAG

Geöffnet von 17.00 - 22.30 Uhr

Küche von 17.30 - 20.00 Uhr

SONNTAG

Geöffnet von 11.00 - 15.00 Uhr

Küche von 11.30 - 14.00 Uhr



Burgschänke
*Restaurant & Hotel****S*