

SPEISEN für Wochentags

Meerrettichcreme mit Brot	3,80 €	Schmalz-Gläsla mit Grieben, Röstzwiebeln und Brot	4,80 €
„Würsteltopf“ fränkische Kartoffelsuppe mit Wursteinlage und Brot	6,50 €	„Spotzen“ Mehlklöße mit Linsen und Speck	6,80 €
„Kloß mit Soß“ mit Schweinebratensoße	3,00 €	Flammkuchen mit Schmand	
		- Apfel, Zucker und Zimt	6,50 €
Salatteller Blattsalat-Mix, Tomaten, Paprika, Kraut-, Karotten- und Gurkensalat	4,50 €	- Lauch, Speck	8,50 €
		- Lauch, Feta-Oliven Tapenade	8,50 €
		- Lauch, Kürbis, Parmesan und Walnüssen	8,50 €
„Röstkloß“ mit Ei und Blattsalat	6,50 €	- Lauch, Rote Beete, Gorgonzola und Walnüssen	8,50 €
„2 Blaue Zipfel“ Bratwürste in Zwiebel-Essigsud gekocht und Bauernbrot	6,30 €	2 Bratwösch mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot	7,50 €
* Paprikrahmgulasch <i>vom Rind und Schwein</i> mit hausgem. Spätzle und Blattsalat kleine Portion möglich:	9,50 € 7,50 €	* Krenfleisch gekochte Rinderbrust mit Kloß, Merrettichsoße und Preiselbeeren kleine Portion möglich:	9,80 € 7,30 €
<i>atzelsberger</i> - „Gedeck“ = Espresso + Schoko-Mousse	4,80 €		

***Alle unsere Bratengerichte werden schonend bei Niedertemperatur gegart.**

Eine Liste von unseren Zutaten und Inhaltsstoffen haben wir für Sie im Kassensbereich ausgehängt.

Änderung vorbehalten.

SPEISEN für Samstag / Sonntag und Feiertags

Meerrettichcreme mit Brot	3,80 €	Schmalz-Gläsla mit Grieben, Röstzwiebeln und Brot	4,80 €
Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen und Brot	4,40 €	„Würsteltopf“ fränkische Kartoffelsuppe mit Wursteinlage und Brot	6,50 €
Salatteller Blattsalat-Mix, Tomaten, Paprika, Kraut-, Karotten- und Gurkensalat	4,50 €	Fry 'n' Dip Kartoffelschiffchen mit Sauerrahm- und Salsa dip	6,80 €
„Kinderschnitzel“ mit Pommes und Ketchup	6,90 €	Schnitzel „Wiener Art“ <i>vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein</i> mit Pommes, Ketchup und Blattsalat	14,90 €
*Schweinebraten mit Sauerkraut und Kloß kleine Portion möglich:	9,50 € 6,90 €	* Schäufele Schweineschulter mit Kloß und Wirsing	13,90 €
* Krenfleisch gekochte Rinderbrust mit Kloß, Merrettichsoße und Preiselbeeren kleine Portion möglich:	9,80 € 7,30 €	* Sauerbraten Rindfleisch mit Kloß, Blaukraut und Lebkuchensoße kleine Portion möglich:	13,50 € 9,50 €
* Hirschgulasch mit Semmelkloß, Blaukraut und Preiselbeeren kleine Portion möglich:	14,80 € 10,80 €	atzelsberger - „Gedeck“ = Espresso + Schoko-Mousse	4,80 €

***Alle unsere Bratengerichte werden schonend bei Niedertemperatur gegart.**

Eine Liste von unseren Zutaten und Inhaltsstoffen haben wir für Sie im Kassenbereich ausgehängt.

Änderung vorbehalten.

GETRÄNKE

ERFRISCHUNGEN

0,4 l

Tafelwasser	2,30 €
Zitronenlimo*	3,00 €
Orangenlimo*	3,00 €
Cola Mix**	3,00 €
Apfelsaftschorle	3,30 €
Traubensaftschorle	3,30 €
Johannisbeerschorle	3,50 €
Orangensaftschorle	3,50 €

* Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, Süßungsmittel, enthält eine Pheryllalanienquelle

** Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, koffeinhaltig

KAFFEE UND KUCHEN

Kaffee	3,20 €
Milchkaffee	3,50 €
Espresso	1,70 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Pott Tee	2,20 €
Schwarzer Classic, Pfefferminz, Kamille, Hagebutte, Kräuter, Rooibos Vanille, Grüner und Aroniaberry	

Stück **Kuchen** siehe Aushang

WEINE

0,2 l

Beerenwein*	3,20 €
Brombeer, Erdbeer, Himbeer, Heidelbeer, schwarze Johannisbeere, Kirsche, Holunder, Pflaume, Schlehe und Stachelbeere	
* enthält Sulfite	
Hausschoppen trocken	3,70 €
Silvaner trocken	4,80 €
gehaltvoll, inhaltsreich, Hans Wirsching	
Bacchus	4,80 €
saftig, würzig, Hans Wirsching	
Portugieser trocken	4,80 €
weich, mundig, Hans Wirsching	
Flasche Piccolo Sekt	5,50 €
Flasche Prosecco	16,50 €
Flasche Sekt	19,80 €

BIERE

Halbe Maß

Kellerbier vom Faß **3,50 € / 6,50 €**
hell und leicht trüb

weitere Biere aus der Flasche:

Pils, Dunkles Erlanger, Rauchbier,
Weizen hell, Weizen light

Kellerbier alkoholfrei

Weizen alkoholfrei

Radler **3,50 € / 6,50 €**

Änderungen vorbehalten.