



*Samstag, 20.10.2018, empfehlen wir besonders:*

## *Hohe Rippe*

*vom Ummersberger Ochsen*

*am Stück rosa gebraten, mit mild-rauchiger Rinder-Jus, Grillgemüse und gebratenem  
Semmelkloß*

*€ 15,90*

*Die Hochrippe ist ein spezieller Zuschnitt aus dem Rinderrücken oberhalb des  
Entrecotes – von der Rippe ausgelöst und aufgeschnitten überzeugt es mit seinem  
intensiven Geschmack!*

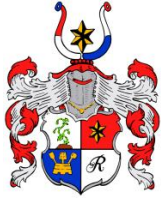
*Passend dazu empfehlen wir unser dunkles Reblitz-Landbier frisch vom Fass!*



*Hausgemachte Kartoffelnocken im Kürbiscurry* *€ 9,90*  
*mit gebratenen Champignons und buntem Gemüse*



*Braumeistersteak vom Schweinerücken* *€ 12,80*  
*unter der Meerrettichkruste, mit würziger Rote Bete-Jus, Pommes  
und gem. Salat*



# Mittagskarte an Sonn- und Feiertagen

11.30 – 13.45 Uhr

## **Fränkische Leberklößchensuppe**

**Gänsebrust** in Beifußsoße mit Kloß und Wirsing

**1/4 Regionale Ente** mit Kloß und Wirsing

**Rehbraten** aus heimischem Jagdrevier

in Wacholderrahmsoße mit Kloß, Apfelblaukraut und Preiselbeeren

## **Fränkischer Sauerbraten**

in sämiger Lebkuchensoße mit Kloß und Apfelblaukraut

**Rindsroulade** mit Rahmsoße, Kloß und Apfelblaukraut

**Schäufelra** mit Kloß und Wirsing

**Schweinelenndchen** in Biersoße mit Pommes frites u. gem. Salat

**Cordon bleu** vom Schwein,

mit Kartoffelsalat oder mit Pommes frites und gem. Salat

**Pfefferhaxe** (Spezialität des Hauses)

mit Kloß und gem. Salat

**Schnitzel nach „Wiener Art“**

mit Kartoffelsalat oder mit Pommes frites und gem. Salat

**Frische Forelle, gebacken**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gem. Salat

**1/2 Karpfen, gebacken** (von September bis April)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gem. Salat

**Gebratene Spinatknödel**

mit Coburger Käse, Tomaten-Pilz-Butter und gemischtem Salat



# Abendkarte

Dienstag – Samstag 17 – 21.00 Uhr

Sonn- und Feiertags 16.30 – 20.30 Uhr

## *Fränkische Leberklößchensuppe*

### *Frische Forelle, gebacken*

mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem Kartoffelsalat und gem. Salat

### *1/2 Karpfen, gebacken (von September bis April)*

mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem Kartoffelsalat und gem. Salat

### *Forelle, frisch geräuchert*

mit Sahnemeerrettich, Brot u. Butter

### *Marinierter Hering*

mit hausgemachter Apfel-Gurke-Sahnesoße und Pellkartoffeln

### *Schweinelendchen*

in Pfefferrahmssoße oder mit Kräuterbutter,

Pommes frites u. gem. Salat

### *Cordon Bleu (vom Schwein)*

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gem. Salat

### *Pfefferhaxe (Spezialität des Hauses)*

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Kloß oder Pommes frites und gem. Salat

### *Schweizer Schnitzel*

(Schweineschnitzel mit Schinken, Tomate und Käse überbacken)

mit Pommes frites u. gem. Salat

### *Schnitzel nach „Wiener Art“*

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gem. Salat

### *Strammer Max (Schinkenbrot mit Spiegelei)*

### *Currywurst*

mit Pommes frites

### *Bunter Salatteller mit Schinken, Käse u. Ei*



# Brotzeitkarte

## **Hausmacher-Brotzeit** (mit gemischten, fränkischen Brotzeitspezialitäten)

mit Gurke, Senf, Butter und Bauernbrot

## **Käseplatte mit Coburger Käsespezialitäten**

dazu hausgemachte schwarze Walnüsse, Chutney,  
Bauernbrot und Butter

## **Gemischter Preßsack mit Musik**

mit Gurke, Zwiebeln, Essig und Öl  
dazu Bauernbrot

## **Fränkische Schinkenplatte**

mit rohem und gekochtem Schinken  
dazu Butter, Gurke und Bauernbrot

## **Hausgemachtes Dosenfleisch**

mit Bauernbrot, Gurke und Senf

## **Schweizer Wurstsalat**

Fleischnurst mit Schnittkäse, Gurke, Zwiebeln, Essig und Öl  
dazu Butter und Bauernbrot

**weißer Käse (Quark)** mit Zwiebeln, Butter und Bauernbrot  
oder mit Zwiebeln und Pellkartoffeln

## **Limburger**

mit Gurke, Zwiebeln, Essig und Öl mariniert  
dazu Butter und Bauernbrot

## **Marinierte Heringe**

mit hausgemachter Apfel-Gurke-Sahnesoße, Butter und Bauernbrot



# Getränkekarte

## Biere

*Biere aus der eigenen Hausbrauerei - frisch vom Fass:*

*„Dunkles Landbier“*

*„Reblitz-Hefeweißbier“ (ab ca. Freitag vor Karfreitag bis Ende Oktober)*

*„Reblitz-Bock“ (ab Freitag nach Allerheiligen bis Januar)*

*Saisonale Biere:*

*Reblitz-Räucherla, Trimeusel-Gold Lager, Kirchweifestbier, Weizenbock etc. gibt's nach Ankündigung!*

*Staffelbergbräu-Hefeweizen*

*Alkoholfreies Bier, Alkoholfreies Hefeweizen*

*Cola-Weizen, Russen-Weizen*

*Vitamalz-Malzbier*

## Weine

*Volkacher Kirchberg (Franken - Silvaner - tr)*

*Nordheimer Vögelein (Franken - Müller-Thurgau - htr)*

*die jungen frank'n, Rot (Franken - trocken)*

*die jungen frank'n, Rotling (Franken - halbtrocken)*

## Schnäpse

*Obstler*

*Zwetschgen*

*Bier-Schnaps*

*Birnenschnaps*

## Kaffeespezialitäten:

*Espresso*

*Cappuccino*

*Latte macchiato*

*Milchkaffee*

*Chococcino*

*Heiße Schokolade*

## Alkoholfreie Getränke:

*Saftchorle (Apfel, Orange, Johannisbeere)*

*Limonade*

*Mineralwasser*

*Saft*

*Cola, Spezi, Cola light*