

Was Kleines vorweg

Leberknödelsuppe

Hausgemachte Leberknödel und Flädle in deftiger Fleischbrühe

Brot-Biersuppe

Speck und Zwiebelwürfel in Fleischbrühe mit Mönchshof Bockbier, serviert mit gerösteten Schwarzbrotcroutons

Kleiner gemischter Salat

mit hausgemachtem Joghurtdressing

Typisches von hier

Kulmbacher Bratwürste

*Drei Stück mit Sauerkraut und Bratwurststollen
Drei Stück mit Sauerkraut und Speck-Bratkartoffeln*



Krenfleisch

von der gepökelten und gekochten Rinderbrust mit scharfer Meerrettichsoße und Kartoffelklößen

Fränkischer Sauerbraten

von der eingelegten und geschmorten Rinderkeule mit Lebkuchensoße, dazu Blaukraut und Kartoffelklöße

Schäuferla

von der Schweineschulter mit knuspriger Schwarte und Bockbier-Kümmelsoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße

Fränkisches Bratwurstvergnügen

mit Kulmbacher, grober und zwei Nürnberger Bratwürsten, serviert mit Bratkartoffeln und Sauerkraut



Salate und vegetarische Gerichte

Saisonsalat

Bunte Rohkost- und Blattsalate mit hausgemachtem Joghurtdressing und Baguette

Oder als ...

Fitness-Salat

mit gebratenen Putenbruststreifen und Karotten

Stadtschänken-Salat

mit gebratenen Streifen vom Rinderrücken und buntem Gemüse

Alle Salate auch mit Vinaigrette erhältlich.

Bandnudeln „Oh lala“

mit buntem Gemüse in Tomatensoße und frischen Kräutern

Käsespätzle

mit Backzwiebeln, dazu ein gemischter Salat



Spezialitäten des Hauses

Kalbsbäckchen „Nachtwächter“

mit rahmiger Bratensoße und Bandnudeln, dazu ein gemischter Salat

Holzmarktspieß

von Pute, Schwein und Rind mit Bierschmorzwiebeln, dazu Pommes Frites und gemischter Salat



Bockbier-Zwiebelsteak

vom Schweinerücken aus der Bockbier-Senfmarinade mit Backzwiebeln und hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat

Spätzlepfanne

mit Speckwürfel, Zwiebeln und Kirschtomaten, serviert mit gehobeltem Hartkäse

Die Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“

vom Schweinerücken mit Pommes Frites und gemischtem Salat

Currywurst

mit pikanter Currysoße und Pommes Frites

Deftiges aus der Pfanne



Putensteak „Vital“

von der Putenbrust, mit buntem Pfannengemüse, serviert mit Kräuterbaguette

Schweinefilet „Champignon“

mit Champignonrahmsoße und Bandnudeln, dazu ein gemischter Salat

Pfeffersteak „Stadtschänke“ 200g

Argentinisches Roastbeef wie gewachsen, mit kleinem Fettrand, serviert mit Contreau-Pfefferrahmsoße, dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat

Rumpsteak „Kräuterbutter“ 200g

Argentinisches Roastbeef wie gewachsen, mit kleinem Fettrand, serviert mit Pommes Frites, hausgemachter Kräuterbutter und einem gemischten Salat

Die Fischers lassen grüßen

Matjesfilet „Hausfrauenart“

zwei Stück, mit Speck-Bratkartoffeln

Fischtopf „Burgfee“

Pikant gewürzt, mit Kartoffeln und buntem Gemüse, dazu Landbrot

Zanderfilet

auf der Haut gebraten, serviert auf Pfannengemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

Brotzeiten

Backstaakäs mit Musik

Romadur mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Essig und Öl , dazu Landbrot

Kulmbacher Wurstsalat

mit Zwiebeln und saurer Gurke, mit Essig und Öl angemacht, dazu Landbrot

Hausgemachte Sülze

mit Essig und Öl, Zwiebeln und saurer Gurke, dazu Speckbratkartoffeln

Für unsere Kleinen

Pommes Frites

rot weiss

Kloß mit Soße

Zwei Klöße mit Soße

Kinderschnitzel

vom Schweinerücken mit Pommes Frites

Bandnudeln

mit Tomatensoße und Käse

Was Süßes zum Schluss

Karamellierte Apfel-Zimtpalton

an Vanillesoße, mit gerösteten Mandelblättchen und Schlagsahne

Hausgemachtes Eisparfait

nach Angebot 3,90

Heiß auf Eis

Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

Eiskaffe

mit Vanilleeis und Schlagsahne

Eisschokolade

mit Vanilleeis und Schlagsahne