

Sonntag-Mittag 19. Oktober

Wirsingcremesuppe mit Schinkenspeck- und Röstbrotwürfel € 4,80

Karpfen „gebacken“
mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat

auch als Pfefferkarpfen !

Karpfen „Nürnberger Art“
mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Karpfen „blau“ im Wurzelsud
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Sahnekren ⁽³⁾

klein € 17,50 **mittel** € 19,20 **groß** € 20,90

Filet vom Karpfen - (gebacken, Nürnberger Art, blau)*
mit Beilage wie oben aufgeführt € 18,50

Karpfeninnereien (Milchner) gebacken
mit Kartoffelsalat und buntem Salat € 17,--

Knuspriges **Schweineschäufel** in Bockbiersauce,
roher Kloß und Wirsing **oder** Krautsalat € 16,80

Fränkischer **Sauerbraten**,
roher Kloß und Blaukraut* € 17,50

„Das Gelbe vom Land“ - Maishähnchenbrust mit Eierbrühsauce,
Semmelknödel und cremigem Gemüse vom gelben Hallstadter Blumenkohl € 18,80

Frikassee vom Kalb in Silvaner-Safransauce,
Champignonreis und Gemüsegar nitur* € 18,80

Gereiftes **Jungbullen Ribeyesteak** mit gepfeffelter BBQ-Whiskeysauce,
Wirtshausfritten und bunter Bohnenmaismix € 27,50

Kalbsleberscheiben an Rosmarinsauce mit gebratenen Birnen und Röstzwiebeln,
Stampfkartoffel und Endiviensalat* € 19,20

Schweineschnitzel „Wiener Art“
dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat und Salatteller* € 15,90

Dessert: Franz-L's hausgemachtes Eis natürlich auch zum Mitnehmen

Beilagenumbestellung + € 0,50/ Salat statt Gemüse + € 1,50

* kleinere Portion möglich (-20% vom Preis)



Kurzfristige Änderungen und Druckfehler vorbehalten!