

Kalte & Warme Vorspeisen

Knoblauch Brot

Weißbrotscheiben 2 in kräftiger Knoblauchbutter geröstet



Schoffsmaiala Salat mit Walnüssen

Feldsalatröschen an Balsamico-Walnussöldressing mit karamellisierten Nüssen und glasierten Trauben

Vegetarische Gerichte

Spinatknödel mit Parmesan

Luftige Spinatknödel auf würzig-pikanter Tomatensoße mit Parmesan garniert und gemischtem Salat



Kichererbsenragout mit Rucola (Vegan)

Würziges Kichererbsen-Ragout mit Zucchini, Paprika und Auberginen garniert mit Rucola und Tomaten



Käsespätzle

Hausgemachte Eierspätzle in Käsesahnesoße garniert mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

BIO – Tofu aus Deutschland (Vegan)

Geräucherter Tofu mariniert und gebraten an Currysoße aus Kokosmilch Gemüse der Saison und Basmati - Gewürzreis

Gerichte vom Grill

Geflügel

Cordon Bleu von der Pute

Putensteak gefüllt mit hausgemachtem Kochschinken und Käse dazu Pommes Frites und gemischtem Salat

Schwein

Schnitzel „Wiener Art“

paniertes Schweineschnitzel, dazu wahlweise Kartoffelsalat
Pommes Frites oder knusprige Bratkartoffeln und gemischten Salat

Grillplatte „Weisses Ross“

Steak von Rind, Schwein und Pute, eine Behringersdorfer
Rostbratwurst, gegrillter Speck, gebratene Zwiebeln
dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse der Saison

Rind



Filetspitzen in Pfefferrahm

Black Angus Rinderfiletspitzen in Rahm
mit grünem Pfeffer verfeinert
serviert mit Kroketten und gemischten Salat

Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe aus Bäuerlicher Aufzucht (R-SH)

Rosa gebratenes Rumpsteak (250g) mit Zwiebelkonfit
gerösteten Zwiebeln und knusprige Bratkartoffeln mit Kümmel
dazu gemischten Salat

Black Angus „Rodeo“ Rinderfilet (200g)

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak auf pikanter Pommery - Senf - Soße
mit Cognac flambiert, dazu Gemüse der Saison und Kartoffelrösti

Kalb

Kalbsleber „Berliner Art“

Zarte Kalbsleber gebraten mit Apfelscheibe und Röstzwiebeln
Bratkartoffeln und gemischten Salat

Typisch Fränkisch

Drei Fränkische Bratwürste

wahlweise mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat
oder sauer im Sud mit Zwiebeln
dazu eine Brotauswahl



Sechs echte Behringersdorfer Rostbratwürste

wahlweise mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat
oder sauer im Sud mit Zwiebeln
dazu eine Brotauswahl

Fränkische Brotzeit

Brotzeitplatte „Weisses Ross“

Eine Auswahl an deftigen Wurst- und Käsesorten
aus unserer hauseigenen Metzgerei mit Butter,
Essiggurke und Brot



Gemischte Schinkenplatte

Gekochter- und roher Schinken, Gewürzgurke, Butter und Brotauswahl

Schweizer Wurstsalat

mit Essig und Öl mariniert und verfeinert mit Zwiebeln, Brotauswahl

Nürnberger „Gwerch“

Stadtwurst, Roter- und weisser Pressack
mit Zwiebel in Essig und Öl, Schwarzbrot

Hausgemachte geräucherte Stadtwurst

mit Gewürzgurke, Brot oder Brötchen

Stadtwurst mit Musik

mit Essig und Öl mariniert, Schwarzbrot