

# Speisekarte

- "Fränkische Bratwurst-Kartoffelsuppe"**    **7,50 €**  
mit gebackenem Bratwurstbrät Strudel, dazu Wurzelgemüse und Petersilie  
*"Franconian bratwurst potato soup"*  
*with baked bratwurst strudel, in addition root vegetables and parsley*
- Curry Kokossuppe mit gerösteten Pekanüssen und Papaya,**   **7,50 €**  
serviert mit Kokoschips und Korianderöl  
*Curry coconut soup with roasted pecans and papaya*  
*served with coconut chips and coriander oil*  

- Bunter Salatteller mit Chinakohl, Feldsalat, Rucola und Radicchio,**     **16,50 €**  
mit Joghurt Kürbisdressing und gerösteten Kernen  
*Colorful salad plate with Chinese cabbage, lamb's lettuce, rocket and radicchio,*  
*with yogurt pumpkin dressing and roasted seeds*
- Hausgemachte Käsespätzle überbacken mit Bergkäse,**     **16,50 €**  
dazu Röstzwiebel und ein bunter Gartensalat mit French Dressing  
*Homemade cheese spaetzle gratinated with mountain cheese,*  
*served with fried onions and a colorful garden salad with French dressing*
- Südtiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Parmesan, dazu geröstete Kerne,**   **16,50 €**  
kalt gepresstes Kürbiskernöl, Walnusssoße, gebackener Salbei und gehobelter Grana Padano  
*South Tyrolean Schlutzkrapfen filled with spinach and parmesan, with roasted seeds*  
*cold pressed pumpkin seed oil, walnut sauce, baked sage and grated Grana Padano*  
   
- Gefüllte Bagger mit Zucchini, Tomaten und veganem Käse,**   **16,50 €**  
dazu bunter Blattsalat mit Joghurt-Kürbisdressing  
*Stuffed baggers with zucchini, tomatoes and vegan cheese,*  
*accompanied by colorful leaf salad with yoghurt-pumpkin dressing*

<b>Gegrilltes Schweinenackensteak</b> <i>Grilled pork neck steak</i>	220g	15,50 €
<b>Gegrilltes Lachssteak</b> <i>Grilled salmon steak</i>	200g	24,50 €
<b>Argentinisches Rinderhüftsteak</b> <i>Argentinian sirloin steak</i>	200g	24,50 €
<b>Argentinisches Rumpsteak</b> <i>Argentinian rump steak</i>	200g	27,50 €



**Sollten Sie keinen besonderen Wunsch äußern, werden wir Ihr Rindersteak medium zubereiten.**  
**Unsere Steaks werden nach Rohgewicht portioniert.**  
*If you don't express any particular wish, we will prepare your steak medium.*  
*Our steaks are portioned after gross weight.*

**Beilagen:**     *Sides:*

<b>Bratkartoffeln mit Zwiebeln</b> <i>Fried potatoes with onions</i>	 MILK	5,50 €		
<b>Frische Steakhouse Pommes</b> <i>Fresh steakhouse fries</i>	 GLUTEN	5,50 €		
<b>Gebackene Süßkartoffel Spalten</b> <i>Baked sweet Potato Wedges</i>	 GLUTEN	5,50 €		
<b>Gebackene Gemüse Pommes</b> <i>Baked vegetable fries</i>	 GLUTEN	 MILK	 CELERY	5,50 €
<b>Gemischter Salat mit French Dressing</b> <i>Mixed salad with french dressing</i>	 MUSTARD	 MILK	4,50 €	

**Saucen:**     *Sauces:*

<b>Kräuterbutter</b> <i>Herb butter</i>		 MILK	 CELERY	2,50 €
<b>Pfefferrahmsoße</b> <i>Pepper cream sauce</i>	 CELERY	 MILK	 SULPHUR DIOXIDE	3,00 €
<b>Kellerbier Jus</b> <i>Keller beer jus</i>	 GLUTEN	 CELERY	 SULPHUR DIOXIDE	3,00 €

**Currywurst mit hausgemachter Soße, zubereitet mit Paprika und feinen Zwiebeln, anbei Steakhouse Pommies**    **12,50 €**  
*Currywurst with homemade sauce prepared with peppers and fine onions with steakhouse fries*

**6 Nürnberger Bratwürste vom Grill auf Sauerkraut, serviert mit Senf, Meerrettich und Vollkornbrötchen**     **11,50 €**  
*6 roasted Nuremberg sausages from the grill on Sauerkraut, served with mustard, horseradish and wholemeal rolls*

**Franken Burger im Laugen Bun mit feinem Rindfleisch, überbacken mit Obazda, belegt mit Sauerkraut und Baconmarmelade, dazu Bratkartoffeln**    **19,50 €**  
*Franken Burger in a lye bun with fine beef, gratinated with Obazda topped with sauerkraut and bacon jam on side fried potatoes*

**Gegrillter Smashed Burger vom Argentinischen Weiderind mit Cheddarkäse überbacken, Whiskey Barbecue Soße, Schmelzzwiebeln und Bacon, dazu gegrillte Süßkartoffelscheiben**    **21,50 €**  
*Grilled smashed burger made from Argentinian grass-fed beef with cheddar cheese gratinated, whiskey barbecue sauce, melted onions and bacon, grilled sweet potato slices on side*

**Schnitzel "Wiener Art" in Kürbispanade und -füllung, dazu kalt gerührte Preiselbeeren, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln serviert mit Chinakohlsalat mit Joghurt-Kürbis dressing**     **23,50 €**  
*Schnitzel "Vienna Style" in pumpkin breading and filling, with cold stirred cranberries, fried potatoes with bacon and onions, served with Chinese cabbage salad with yogurt-pumpkin dressing*

**Geschmorte Ochsenbacken in kräftiger Rotweinsauce, dazu Rotkohl, Kartoffelpüree, glacierter Türmchenkohl und kleine Karotten**    **26,50 €**  
*Braised ox cheeks in strong red wine sauce with red cabbage, mashed potatoes, glazed tower cabbage and small carrots*

**Kaiserschmarrn mit gerösteten Mandeln und Vanilleeis**      **12,50 €**  
*Kaiserschmarrn with roasted almonds and vanilla ice cream*