

Speisekarte

"Salatbar"



12,50 €

Frische, sommerliche Vielfalt: Knackige Salate mit Zutaten - selbst zusammengestellt an unserer Salatbar - mit verschiedenen Zutaten wie Karotten, Tomaten, Gurken und gerösteten Kernen

"Salad bar"

Fresh, Summery variety: Crispy Salads with Ingredients like carrots, tomatoes, cucumbers, and toasted seeds - Self-assembled at our salad bar

"Fränkischer Wurstsalat" - ein regionaler Klassiker



10,50 €

**Fein marinierte Stadtwurst mit Zwiebeln, Essiggurken und knackigen Radieschen
Ein regionaler Klassiker**

"Franconian sausage salad" - local specialty

*Delicately marinated city sausage with onions, pickles, and crunchy radishes
local specialty*

"Gulaschsuppe im ofenfrischen Brottopf"



9,50 €

Würzige Suppe mit zartem Gulaschfleisch, Paprika und Kartoffeln, angerichtet im knusprig gebackenen Brottopf

"Goulash Soup in a Freshly Baked Bread Bowl"

Hearty soup with tender goulash meat, bell pepper and potatoes served in a crisp, ovenfresh bread bowl

"Klare Tomatenessenz"



8,00 €

Aromatische Tomatenessenz mit bunten Gemüseperlen und einem Hauch Basilikumöl

"Clear Tomato Essence"

Aromatic tomato essence with colorful vegetable pearl, finished with a touch of basil oil

"Hausgemachte Käsespätzle"



16,50 €

Frisch zubereitete Spätzle, überbacken mit herzhaftem Käse, dazu goldbraune Röstzwiebeln und ein Salat nach Wahl von der Salatbar

"Homemade Cheese Spaetzle"

Freshly made spaetzle baked with hearty cheese, topped with golden fried onions and served with a salad of your choice from the salad bar

"Hausgemachte Brezen-Serviettenknödel"



17,50 €

In feiner Pilzrahmsoße mit frischen Kräutern und goldbraunen Schmelzzwiebeln, dazu ein frischer Salat von der Salatbar

"Homemade Pretzel Bread Dumplings"

Served in a creamy mushroom sauce with fresh herbs and caramelized onions, accompanied by a fresh selection of your choice from the salad bar

"Schweinefilet in Pank-Pfefferkruste"



23,50 €

Zartes Schweinefilet in knuspriger Pank-Pfefferkruste, serviert auf cremigem Rahmsauerkraut, feinem Pesto und knusprigen Bratkartoffeln, dazu sommerlich-frische Salate von der Salatbar

"Panko & Pepper-Crusted Pork Filet"

Tender pork fillet in a crispy panko-pepper crust, served on creamy sauerkraut with herb pesto and golden pan-fried potatoes, accompanied by a selection of fresh summer salads from the salad bar

"Rinderhüftsteak vom Grill"



24,00 €

Zartes Hüftsteak vom Grill, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und pikanter Pfefferrahmsoße, dazu knusprige Steakhous-Pommes und ein frischer Salat von der Salatbar

"Grilled Beef Sirloin Steak"

Juicy sirloin steak from the grill, served with homemade herb butter and a creamy pepper sauce accompanied by crispy steakhous fries and a fresh selection from the salad bar

Hausgemachte Desserts aus unserer Konditorei

Delicious homemade desserts from our bakery

"Sommerliches Beeren-Tiramisu"



9,50 €

Leichtes Tiramisu mit fruchtigen Beeren, verfeinert mit zarter Mascarponecreme und marinierten Sommerfrüchten

"Summer Berry Tiramisu"

A light tiramisu with fresh berries, finished off with silky mascarpone cream and marinated summer fruits

"Ofenfrischer Kaiserschmarrn"



12,50 €

Goldbraun gebackener Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen, dezent mit Rum parfümiert, serviert mit Zimt-Zucker und feinem Apfelmus

"Oven-Baked Kaiserschmarrn"

Fluffy shredded pancake with toasted almonds and rum-infused raisins, dusted with cinnamon sugar and served with smooth apple puree

"Currywurst mit hausgemachter Soße"



12,50 €

Fein gewürzte Bratwurst in einer aromatischen Currysauce mit Paprika und feine Zwiebeln, serviert mit knusprigen Steakhouse-Pommes

"Curry Sausage with Homemade Sauce"

Tender grilled sausage in a flavorful homemade curry sauce with bell peppers and finely sliced onions, served with crispy steakhouse fries

"Nürnberger Rostbratwürste"



12,50 €

6 fein gewürzte Bratwürste vom Grill auf aromatischem Sauerkraut, serviert mit würzigem Senf, frisch geriebenem Meerrettich und Schwarzbrot

"Grilled Nuremberg Sausages"

Six traditional Nuremberg-style sausages served on a bed of savory sauerkraut, with mustard, freshly grated horseradish and dark rye bread

"Franken Burger im Laugen Bun"



20,50 €

Saftiges Rindfleischpatty, gefüllt mit Obazda und belegt mit mildem Sauerkraut, serviert im ofenfrischen Laugenbrötchen, dazu feine Kartoffelmayonnaise und gegrillte Majorankartoffeln

"Franconian Burger in a Pretzel Bun"

Juicy beef patty filled with creamy Obazda cheese, topped with mild sauerkraut and served in a freshly baked pretzel bun, accompanied by herbed potato mayonnaise and grilled marjoram potatoes

"Gegrillter Smashed Burger vom Argentinischen Weiderind"



23,50 €

Gegrillter Burger aus fein marmoriertem argentinischem Weiderind mit Cheddarkäse überbacken, verfeinert mit rauchiger Whiskey-BBQ-Soße, goldbraunen Schmelzzwiebeln und knusprigen Bacon, dazu Süßkartoffel-Wedges

"Smashed Burger from Argentine Grass-Fed Beef"

Grilled to perfection, topped with melted Cheddar cheese, smoky whiskey BBQ sauce, caramelized onions and crispy bacon, served with seasoned sweet potato wedges

Nudelkarte

Pasta Menu

Wählen Sie ihre Nudelsorte selbst aus:

Choose your own pasta type:

Tortellini mit saisonaler Frischkäsefüllung

Tortellini with seasonal fresh cheese filling



Spaghetti

Glutenfreie Penne

gluten-free penne



Jetzt wählen Sie die Soße:

now choose your sauce:

Rinderbolognese

beef Bolognese



16,50 €

Vegane Bolognese

vegan Bolognese



16,50 €

Pilzrahmsoße

creamy mushroom sauce



14,50 €

Basilikum Pesto

basil pesto



14,50 €

Gerne können Sie Ihre Nudeln toppen:

feel free to top your pasta:

In Kräuterbutter gegrillte Putenstreifen

Grilled turkey strips with herb butter



4,50 €

In Knoblauchbutter gegrillte Riesengarnelen

Grilled giant prawns with garlic butter



CRUSTACEAN



6,00 €

Marinierter Fetakäse

marinated Feta cheese



3,00 €