



„Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden dieser Welt sind jene, aus denen man trinkt! „

J. Ringelnatz

**Unsere alkoholfreie Empfehlung!**

WiSecco aus dem Hause Wirsching

Traubensecco mit Soda, Orange und Minze

Euro 4,80

**Aperol Spritz** – wahlweise Sekt oder Weißwein mit Aperol und einem Spritzer Mineralwasser

Euro 5,60

**Hauscocktail** – von geisteten Himbeeren, Pfirsichlikör und trockener Sekt

Euro 5,70

**Erfrischung der bayrischen Art!**

„Paulaner Mini“ Hefeweizen

0,1 l

Euro 1,20

Aus dem Hause Shark Creek

Fränkisches Kellerbier

0,3l

Euro 4,20

Unser hausgebrautes Bier für jede Gelegenheit!

Ein erfrischendes, fränkisches Kellerbier

Mit 5,2 % Alkohol und zwei verschiedenen Hopfen gebraut – Hercules und Mandarina Bavaria – kommt unser fränkisches Kellerbier recht unkompliziert daher. Lassen Sie sich verführen!



## *Vorspeisen & Suppen*

*Gemischter Salat  
mit hausgemachten Rohkostsalaten, Radieschen,  
gerösteten Kernen und Frenchdressing*

*mixed salad with radish, roasted seeds and french-dressing*

*Euro 5,50*

*Tafelspitzconsommé  
mit Leberknödel, Flädle und Gemüse*

*beef broth with liver dumplings, pancake stripes and vegetables*

*Euro 5,00*

*Basilikumschaumsuppe  
mit Croutons und Kresse*

*Cream soup of basil, croutons and cress*

*Euro 6,00*

## **Frisches aus unserer Fischküche**

*Bachsaibling  
Sellerie, Pfifferlinge,  
Tomaten und Basilikumpesto*

*Brook trout, celery, chanterelles, Basil pesto*

*Euro 21,50*

## **Vegetarisch**

*Falafel an gebratenem Gemüse  
und orientalischem Joghurt*

*Falafel with roasted vegetables and oriental yogurt*

*Euro 14,00*

## **Leicht & frisch**

*Salatplatte "Spessartstuben"  
von verschiedenen frischen Salaten der Saison  
mit gebratenen Putenbruststreifen  
und gerösteten Kernen*

*Salad "Spessartstuben" with slices of turkey breast and roasted seeds*

*Euro 12,50*

## *Vom Federvieh*

*Backhendelbrust,  
buntes Frühlingsgemüse,  
Frankfurter grüne Sauce*

*Backhendelbrust, colorful spring vegetables,  
Frankfurt green sauce*

*Euro 17,80*

## *Allerlei vom Fleisch*

*Wiener Schnitzel,  
goldgelb in der Pfanne gebraten,  
mit Pommes Frites, Salat und Preiselbeeren*

*Escalope of veal with French fries, salad and cranberries*

*Euro 18,50*

*Kalbshaxe  
Kohlrabi-Kartoffel-Pot-au-Feu  
Salsa Verde*

*veal shank on kohlrabi-potatoe-pot-au-feu with salsa verde*

*Euro 18,50*

*Rumpsteak vom Weiderind  
wahlweise mit Röstkartoffeln oder Pommes Frites  
mit Pfeffer-Cognacsauce oder Kräuterbutter  
und gebratenen Pfifferlingen*

*Rumpsteak  
with roasted potatoes or French fries,  
peppersauce or optional with herbal butter and grilled chanterelles*

*Euro 23,00*

## ***Unsere Empfehlung für den kleinen Hunger***

### ***"Strammer Max"***

*geröstetes Sauerteigbrot mit rohem oder gekochten Schinken  
und Spiegeleiern*

*roasted bread with raw or cooked ham and fried eggs*

*Euro 9,50*

### ***Gebackener Knusperfladen***

*mit Sauerrahm, Camembert, Cranberries, Nüssen und Feigensenf*

*Baked tarte with sour cream, camembert, cranberries, nuts and fig mustard*

*Euro 10,50*

### ***Crispy Chicken Burger***

*knusprig panierte Hähnchenbrust  
mit Bacon, eingelegtem Rettich,  
Ingwerzwiebeln, BBQ Sauce  
und Pommes Frites*

*Crispy Chicken Burger with Bacon,  
pickled Radish and BBQ sauce with French Fries*

*Euro 13,00*

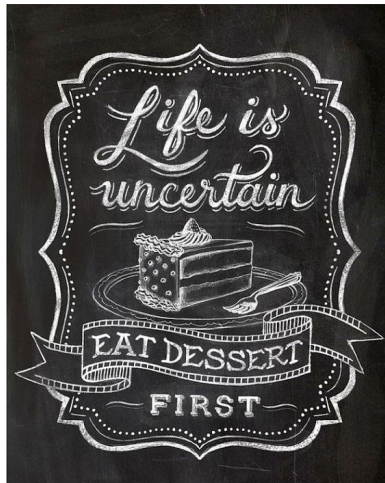
### ***Unsere hausgemachte Bratwurst: Bitte wählen Sie:***

#### ***Kalbsbratwurst***

*wahlweise mit Sauerkraut oder Gemüse der Saison  
und Röstkartoffeln oder Kartoffelpüree*

*homemade fried sausages  
with sauerkraut or vegetables and roast or mashed potatoes*

*Euro 12,80*



„Wer nicht genießt,  
wird ungenießbar!“

*Crème brûlée mit Kirschgrütze*

*cream brulee with cherries*  
*Euro 8,50*

*Aprikosenröster  
mit Zitrusküchlein und Vanilleeis*

*Apricot roaster with citrus cake and vanilla ice cream*  
*Euro 8,50*