

## Suppen

**Rinderkraftbrühe** mit **Leberknödel**, Backerbsen und Schnittlauch € 4,20

**Rinderkraftbrühe** mit **Kräuterflädle** und Schnittlauch € 3,90

## Hauptgänge

### **Ganze, mehlierte Forelle !BEREITS FÜR SIE ENTGRÄTET!**

gebraten mit Knoblauch und Rosmarin,  
an geschmolzener Butter mit Blattspinat und Rosmarinkartoffel € 17,90

**Sommer-Cordon-Bleu** gefüllt mit gekochtem Schinken und Schmelzkäse  
wahlweise mit Pommes frites oder Kroketten und kleinem Beilagensalat € 15,90

**Gebratene Rinderleber** mit Apfelscheiben und hausgemachten Röstzwiebeln  
an dunkler Bratensoße und Kroketten € 13,50

**Fränkisches Hochzeitessen Kalbstafelspitz** in Apfel- Meerrettichsoße  
mit Preiselbeeren garniert und geschmeltzen Bandnudeln € 13,90

**Schnitzel „Wiener Art“** (*gerne auch mit Champignon-Rahmsoße + € 2,00*)  
wahlweise mit Pommes frites oder Kroketten € 09,00

**Fränkisches Zwiebelfleisch** Gebratener **Kalbstafelspitz** an dunkler Jus  
mit Röstzwiebeln und wahlweise Pommes frites oder Kroketten € 13,90

**Medaillons von der Schweinelende** in Champignon-Rahmsoße  
mit Beilagensalat und Kroketten € 14,50

**Zwiebelrostbraten Ratskeller** argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln  
an dunkler Soße , mit Speck und Zwiebeln verfeinerten Bohnen  
und Rosmarinkartoffeln € 18,90

**Argentinisches, rosa gebratenes Rumpsteak**  
mit Pommes frites und Kräuterbutter € 15,90

### **„Mit oder OHNE Fleisch...einfach lecker!“**

**Großer Salatteller** aus verschiedenen Blattsalaten  
im aromatischen Hausdressing, bunt garniert und mit Baguette serviert € 07,90

**Tagliatelle in Champignon-Rahmsoße geschwenkt** verfeinert mit Frühlingslauch,  
Kirschtomaten und Parmesan garniert mit frittiertem Rucola € 11,90

### auf Wunsch bei beiden Gerichten dazu:

- zusätzlich Streifen von der gebratenen Hühnerbrust € 04,50

- zusätzlich Streifen vom argentinischen Rumpsteak € 07,00

- zusätzlich gebratene Champignons € 3,00

**Kleiner Beilagensalat** mit verschiedene Blattsalaten  
in unserem Hausdressing mariniert, bunt garniert und mit Baguette gereicht € 03,50

## Dessert

|   |        |
|---|--------|
| <b>Hofgarten-Eisbecher</b> cremiges Vanille-, Schokoladen- und Walnusseis<br>Mit Eierlikör und Krokant verfeinert, dazu Schlagsahne                 | € 6,90 |
| <b>Gebackene Apfelkräpfle</b> in Zimt-Zucker gewälzt<br>mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne  | € 6,90 |
| „Unser Sommer-Dessert-Highlight“<br><b>Geeistes Tiramisu</b> im Glas serviert,<br>mit <b>Beerenragout und Minze</b> garniert                        | € 7,50 |
| Lauwarmer <b>Schokoladenkuchen</b> mit <b>schmelzenden Schokoladenkern</b><br>auf <b>Erbeerenkompott</b> , dazu cremiges Vanilleeis und Schlagsahne | € 7,90 |

## Kinderkarte

|  |        |
|--|--------|
| <i>SchniPo oder SchniKo??? Was ist euer Liebling?</i>                      | € 5,90 |
| <i>1 Kinderschnitzel „Wiener Art“, wahlweise mit Pommes oder Kroketten</i> |        |
| <i>Oder doch lieber FischPo.....ääähhhh, wir meinen FiPo :-)</i>           |        |
| <i>4 Fischstäbchen, wahlweise mit Pommes oder Kroketten</i>                | € 5,90 |
| <i>Alles Quatsch mit Soße sagt ihr? Na, dann....</i>                       |        |
| <i>Nudeln oder Kroketten mit Bratensöße</i>                                | € 3,50 |

**Selbstverständlich können nach wie vor alle Gerichte auch gerne von Ihnen abgeholt werden.**

**Die Abholzeiten sind identisch mit unseren Öffnungszeiten.  
Sie erreichen uns hierfür, wie gewohnt unter: 0931- 3 29 29 560.**

**Gerne können Sie uns Gefäße oder Töpfe mitbringen, in denen wir Ihnen nachhaltig die Speisen verpacken.**