



Kleine Karte

Menu

Speisen

(14:30-18:00 und 21:30-23:00)

Euro

Gern empfehlen wir Ihnen unsere „Suppe des Tages“	5,00
Kartoffelsuppe mit Wienerle oder vegetarisch mit Kräutern und Croûtons	6,50
6 kleine Nürnberger oder 1 Paar fränkische Bratwürste mit Sauerkraut	9,80
Pasta „Bolognese“ mit kleinem Salat (Pasta regulär oder Vollkorn, nach Wahl)	13,50
Gnocchi in Käse-Sahnesauce mit saisonalem Gemüse	13,50
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	13,50
Sommerlicher Salat mit verschiedenen Dips	
• mit Putenstreifen	14,50
• mit Garnele im Kartoffelmantel	14,50
• mit geräuchertem Lachs	14,50
Kalbsgulasch mit Serviettenknödel	17,50

Liebe Gäste, ausführliche Informationen zu den enthaltenen Allergenen finden Sie in unserer Informationsmappe, welche im Restaurant ausliegt. Unser Servicepersonal und unser Küchenchef sind Ihnen gerne bei der Wahl geeigneter Gerichte behilflich!

Food

(2:30 p.m.-6:00 p.m. and 9:30 p.m.-11:00 p.m.)

	Euro
We gladly recommend the „Soup of the day“	5,00
Potato soup with Wiener or vegetarian style with herbs and Croûtons	6,50
6 mini sausages or 1 Pair Franconian sausages with Sauerkraut	9,80
Pasta „Bolognese“ wit a small salad (your choice of regular or whole grain - pasta)	13,50
Homemade meatballs with potato salad	13,50
Light salad with several dips	
• with turkey stripes	14,50
• with shrimps wrapped in potato	14,50
• with smoked salmon	14,50
Veal goulash with sliced bread dumplings	17,50

*Dear Guests, you will find detailed information about included allergens in our information folder, which is placed at our restaurant.
Our service staff and our head chef will assist you to find the right dishes for you.*

Dessert- und Eis-Spezialitäten

	Euro
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	8,50
Verschiedene hausgemachte Sorbets je Kugel	2,80
Eiskaffee	4,80
Eisschokolade	4,80
Shakes – Schoko, Vanille, Beeren	4,80

Eisorten

Vanille; Schokolade; Erdbeere; Walnuss; Pistazie; Kirsche; Stracciatella je Kugel	1,80
Schlagsahne	1,00

Eisbecher

Gemischter Eisbecher	6,00
3 Kugeln nach Wahl mit marinierten Früchten und Sahne	
Eierlikörbecher	10,50
2 Kugeln Eierliköreis, Stracciatella, Schokolade, Eierlikör und Vanillesauce mit marinierten Früchten	
Rumtopfrüchtebecher	10,50
Amarena Kirscheis, Erdbeereis, Waldfrucht Panna Cottaeis, Kürbiseis mit Rumtopfrüchten	
Nusseisbecher	11,50
Gebrannte Mandeleis, Walnusseis, Macadamiaeis, Pistazieneis mit karamellisierten Nüssen, Schokoladensauce und marinierte Früchte	
Winterzauber	11,50
Zimt-Pflaumeneis, Eierliköreis, Gebrannte Mandeleis, Cashew-Sauerrahmeis mit marinierten winterlichen Früchten und feinem Konfekt	

Sweets- and Icecream-specialties

	Euro
Apple strudel with vanilla ice cream	8,50
Various homemade Sorbets <i>per scoop</i>	2,80
Iced coffee	4,80
Iced chocolate	4,80
Shakes – Chocolate, Vanilla, Berries	4,80

Our Ice cream

Vanilla; Chocolate; Strawberry; Walnut; Pistachio; Cherry; Stracciatella <i>per scoop</i>	1,80
Whipped cream	1,00

Sundaes

Mixed Ice cream Cup	6,00
Your choice of 3 scoops with marinated fruits and whipped cream	
Eggnog Cup	10,50
2 scoops of eggnog-icecream, stracciatella, chocolate, eggnog and vanilla sauce with marinated fruits	
Rum pot Cup	10,50
Amarena Cherries icecream, Strawberry, wild berries Panna Cotta, pumpkin ice cream with rum-marinated fruits	
Going nuts – Nut-icecream Cup	11,50
Almond ice cream, walnut ice cream, macadamia ice cream, pistachio ice cream with caramelized nuts, chocolate sauce and marinated fruits	
Winter magic	11,50
Cinnamon plum ice cream, egg liqueur, almond ice cream, cashew sour cream ice cream with marinated winter fruits and fine confectionery	

Kuchen & Torten

	Euro
1 Stück Torte vom Konditor täglich wechselndes Angebot	3,20
1 Stück Kuchen vom Konditor täglich wechselndes Angebot	2,80
Portion Schlagsahne	1,00

Cakes and tarts

1 Piece of tart from the confectioner daily variety	3,20
1 Piece of cake from the confectioner daily variety	2,80
Portion of whipped cream	1,00

Champagner, Sekt, Prosecco 0,1l

Champagne

	Euro
Leroy – Duval Brut R�serve	9,00
Ohlig Sp�tburgunder Rosé 0,1 l	7,00
Cuvée "Le Grand Petit " Brut	
Schloss Sommerhausen 0,1 l	7,00
Prosecco di Valdobbiadene Spumante	6,00
Sekt Oppmann Piccolo 0,2 l	9,50

Offene Weine 0,25l

Open Wine

Weißwein / White wine

Silvaner, trocken	
Weingut Schloss Sommerhausen, Franken	6,50
Die Woge der Begeisterung – Ohne viel Worte	
Weißweincuv�e, halbtrocken,	
Weingut Schloss Sommerhausen, Franken	6,20
Riesling, feinherb	
Weingut Johannishof, Rheingau	6,50
Sauvignon blanc, trocken	
Sulzfelder Cyriakusberg, Franken	6,90
Schloß Hallburg Riesling, trocken	
Graf von Schönborn, Franken	6,50

Rosé Wein / Rosé wine

„� bissle Rosa“ Rotling, halbtrocken	
Weingut Schloss Sommerhausen	5,60

Rotwein / Red wine

Euro

Dornfelder, trocken Weingut Hans Wirsching, Franken	6,90
Spätburgunder, halbtrocken Weingut Männle, Durbach	6,80
Domina, trocken Deutscher Qualitätswein, trocken Winzer Sommerach	6,90
Cranswick Shiraz Cabernet, Australien	6,90
Grenache Noir Louis Mansay, South of France	6,90
Brot + Butter Cuvée rot, trocken Weingut Schloss Sommerhausen, Franken	5,80
Trollinger mit Lemberger, trocken Willsbacher Dieblesberg, Baden-Württemberg	5,90

Fassbier

Draft beer

König Pilsener 0,3l	3,60
Landwehr-Bräu, Toppler Pils 0,3l	3,60
Konrad Hauff, Landbier 0,4l	3,60
Erdinger Weißbräu 0,5l	4,10

Flaschenbier

Bottled beer

Erdinger Weißbier, dunkel 0,5l	4,10
Erdinger Weißbier, kristallklar 0,5l	4,10
Erdinger Weißbier, leicht 0,5l	4,10

	Euro
Erdinger Weißbier, alkoholfrei 0,5l	4,10
Landwehr-Bräu, dunkel 0,33l	3,40
König Pilsener, alkoholfrei 0,33l	3,40
Karamalz 0,33l	3,20

Mineralwasser

Mineral water

Gerolsteiner Gourmet still, medium, classic 0,25 l	2,80
Gerolsteiner Gourmet still, medium, classic 0,5 l	4,20
Gerolsteiner Gourmet still, medium, classic 0,75 l	5,60

Säfte

0,2l 0,4l

Juices

Granini Apfelsaft	3,10	4,60
Granini Orangensaft	3,10	4,60
Granini Grapefruitsaft	3,10	4,60
Granini Schwarze Johannisbeeren-Nektar	3,10	4,60
Granini Roter Traubensaft	3,10	4,60
Saftschorle	2,90	4,50
Frisch gepresster Orangensaft	3,90	

Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola Light ^{1,3,4}	2,90	4,50
Sprite	2,90	4,50
Fanta ³	2,90	4,50
Spezi ^{1,3,4}	2,90	4,50
Bitter Lemon ²	2,90	
Tonic Water ²	2,90	
Ginger Ale	2,90	

1 koffeinhaltig

2 chininhaltig

3 mit Farbstoff

4 enthält eine Phenylalaninquelle

Kaffee und weitere Heißgetränke

Coffee

	Euro
Tasse Kaffee	2,80
Kännchen Kaffee (jeweils auch entkoffeiniert)	4,80
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	5,20
Cappuccino	3,10
Großer Cappuccino	5,60
Milchkaffee	3,10
Latte Macchiato	3,40
„choxo bianco“ – weiße Trinkschokolade	2,80
„choxo intenso“ – dunkle feinherbe Trinkschokolade	2,80
Heiße Zitrone	2,90

Tee serviert im Glas

Glass of tea

Pfefferminze	2,60
Kamille	2,60
Verbena	2,60
Sweet Ginger	2,60
Rooibos Vanilla	2,60
Red Berries	2,60
Assam	2,60
English Breakfast	2,60
Darjeeling	2,60
Earl Grey	2,60
Lemon Sky	2,60
Classic Green	2,60

Tee im Kännchen serviert

Pott of tea

Euro

Spring Darjeeling, Darjeeling First Flush Hell, lieblich, zart, blumiges Aroma	4,40
Darjeeling Summer Gold, Darjeeling Second Flush Spitzengewächs, blumige Eleganz, feines Aroma	4,40
Assam Bari, Assam Second Flush Extravagant, volles Aroma, kräftig, würzig, malzig	4,40
English Breakfast, Ceylon Dunkle, typischer Ceylon, herbe Fülle	4,40
Earl Grey, Darjeeling Feiner Darjeeling, Bergamott- Aroma	4,40
Morgentau, Sencha Aromatisierter grüner Tee, feinfruchtig	4,40
Greenleaf, Darjeeling Eleganter grüner Tee, feinblumigem Aroma	4,40
Cream Orange Roibosh aus Südafrika, Vanille- und Orangenaroma	4,40
Sweet Berries Aromatisierter Früchtetee, kräftig, Fruchtstückchen	4,40
Morning Star Kräutertee, Hagebutte, Pfefferminze, Brombeer-, Erdbeer-, Himbeerblätter, Ringelblume, Rosenblüten, Malve	4,40

Pure Origins - Die Welt des Kaffees
Frisch aufgebrüht und serviert in der Cafetière

Euro 5,60

„Kigoma“ - Tansania

Sortenreiner Ursprungskaffee von den Hügeln rings um den Gombe-Nationalpark. Ausgezeichnet mit dem Gütesiegel der Naturschützerin Jane Goodall. Weich und ausgewogen mit leicht fruchtiger Note.

„Mount Kenya“ - Kenia

Kenias Hochlandkaffees gelten als das Feinste und Edelste, was die Kaffeewelt zu bieten hat. Die hier verarbeiteten Kaffees stammen von den ertragsreichsten und fruchtbarsten Böden der Berghänge Des Mount Kenya. Der Geschmack wird durch ein feines Aroma gekennzeichnet. Ein Kaffee mit einer eleganten Säure und einer herzhaften Würze.

„Los Andes“ - Kolumbien

Kolumbiens Hochlandkaffees sind für ihre einheitliche Bohnengröße und ihre gleich bleibende Qualität bekannt. Ideale Anbaubedingungen an den Berghängen der Kordilleren verleihen ihm von Natur aus eine milde und angenehm weiche Säure und einen abgerundeten Körper. Dieser Kaffee besticht durch ein ausgewogenes, sehr mildes Aroma.

„Yirgacheffe“ - Äthiopien

Aus kleinen, naturbelassenen Gärten in dem Gebiet von Sidamo. Äthiopischer Kaffee hat eine einzigartige Würze mit eleganter Säure und einem leichten, unaufdringlichen Körper.