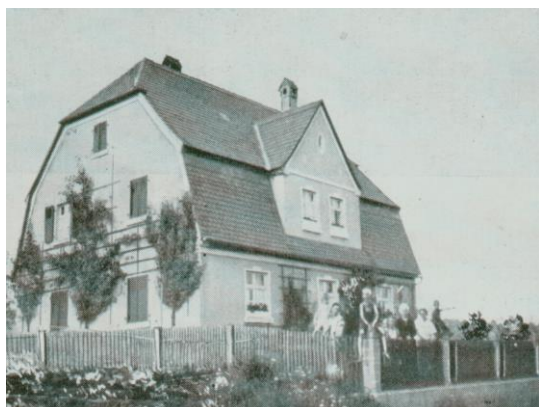


**Änderungen von Angebot und Preisen vorbehalten!**



## Aus Tradition

Unser Haus ist seit über 80 Jahren in Familienbesitz. Es war stets unser Ziel, Erfahrung und Tradition mit neuen Erkenntnissen in Einklang zu bringen, zum Wohle des Gastes.

Lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen, die neben einer reichhaltigen Speisekarte auch saisonale Gerichte bietet. Wir hoffen, Sie haben auch etwas Zeit mitgebracht, da alle Gerichte frisch für Sie zubereitet werden. Ihre Zufriedenheit ist unser Applaus - in diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine angenehme Zeit in unserem Hause.

### Öffnungszeiten :

*von 8:00 – 14:00 und von 17:30 – 23:00*

### Warme Küche:

*von 11:30 – 14:00 und von 18:00 – 21:00*

*Dienstag ist unser Restaurant geschlossen*

*Montag, Mittwoch und Donnerstag ab 17:30 geöffnet*

### Aperitif

<b>Glas SEKT</b>			<b>3,00</b>
<b>KIR</b>	<i>Sekt mit Cassislikör</i>		<b>4,00</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>			<b>4,50</b>
<b>PEACH BEACH</b>	<i>Pfirsichlikör mit Campari und Sekt</i>		<b>4,00</b>
<b>FRÄNKISCHER HAUSTRUNK</b>	<i>Zwetschgenwasser mit Bitter Lemon</i>	8	<b>4,00</b>
<b>CAMPARI</b>	<i>mit Orangensaft</i>	4	<b>4,00</b>
<b>PORTWEIN</b>	<i>Full Ruby</i>	19,5%	5cl <b>4,00</b>
<b>PORTWEIN</b>	<i>White</i>	19,5%	5cl <b>4,00</b>
<b>SHERRY</b>	<i>Dry oder Medium Dry</i>	15,5%	5cl <b>4,00</b>
<b>MARTINI</b>	<i>Extra Dry 18%, Bianco 16%, Rosso 15%</i>		5cl <b>4,00</b>

**Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte**

# Feinschmeckermenü

ab 18 Uhr und ab 2 Personen

Rosa gebratenes Rehfilet  
mit Feinschmeckersalat und Weißbrot

\*

Petersilienwurzelrahmsuppe  
mit Gemüsestreifen und Jakobsmuscheln

\*

Lachsscheiben in Dillrahmsauce  
mit Mandelkartoffeln

\*

Lammcarré auf Portwein – Egerlingsauce  
mit Rosmarinkartoffeln und Bohnenbouquets

\*

Flambierter Apfelpfannkuchen  
mit Vanilleeis und Sahne

5 Gang Menü p.P. 55,--

4 Gang Menü ohne Fisch p.P. 43,--

3 Gang Menü ohne Fisch und Suppe p.P. 38,--

## Weinempfehlungen Karaffe 0,2l

Schloss Castell „Art“  Bacchus *feine Frucht, dezent erfrischend* 4,80

Pinot Noir  Bourgogne *fruchtig trocken* 5,50

## Kalte Küche

<i>Salamibrot</i>	5, 13,14,15,16,18,19,20	<b>5,00</b>
<i>Käsebrot mit Zwiebelringen</i>		<b>5,50</b>
<i>Schinkenbrot roh</i>	5, 13,17,19,20	<b>6,00</b>
<i>Schinkenbrot gekocht</i>	5, 13,17,19,20	<b>6,00</b>
<i>Lachsbrot mit Zwiebelringen</i>	4, 5,12,13	<b>6,50</b>
<i>Strammer Max - Schinkenbrot roh mit 2 Spiegeleier</i>	5, 13,17,19,20	<b>6,50</b>
<i>Flotte Lotte - Schinkenbrot gekocht mit 2 Spiegeleier</i>	5, 13,17,19,20	<b>6,50</b>
<i>Gemischte Platte &gt;von allem etwas&lt;</i>	2, 4, 5, 12,13,14,15,16,17,19,20	<b>9,00</b>
<i>Toast Hawaii mit Früchten</i>		<b>7,00</b>

## Für unsere kleinen Gäste

<i>Zwei REIBERDATSCHI mit Apfelkompott</i>		<b>4,00</b>
<i>Heiße BOCKWURST mit Pommes Frites</i>		<b>4,00</b>
<i>KÄSESPÄTZLE mit Emmentaler</i>		<b>5,00</b>
<i>Kleines SCHWEINESCHNITZEL mit Pommes</i>		<b>5,50</b>
<i>NUGGETS vom Hühnchen (5 Stück) mit Pommes Frites</i>		<b>4,50</b>
<i>SCHWEINELENDCHEN mit Kroketten und Rahmsauce</i>		<b>7,50</b>



1 Geschmacksverstärker, 2 mit Phosphat, 4 Farbstoff, 5 Konservierungsstoff, 12 Lachsesatz, 13 Antioxidationsmittel, 14 Natriumascorbat, 15 Ascorbinsäure, 16 Natriumnitrit, 17 Stabilisator E331, 18 Glukosesirup, 19 Dextrose, 20 Rauch

## Suppen

<i>BOUILLON mit Backerbsen</i>	<i>1</i>	<i>3,50</i>
<i>GOULASCHSUPPE mit Brot</i>	<i>1</i>	<i>4,50</i>
<i>ZWIEBELSUPPE mit Toast und Käse überbacken</i>	<i>1</i>	<i>4,50</i>
<i>Schneckenpfännchen "CASANOVA", mit Schinkenstreifen, Tomaten und Kräuterbutter abgeschmeckt - pikant!</i>	<i>5, 13,17,19,20</i>	<i>4,50</i>
<i>KNOBLAUCHRAHMSUPPE mit Croûtons</i>		<i>4,50</i>
<i>STEINPILZRAHMSUPPE mit Creme Fraiches und Gartenkresse</i>		<i>4,80</i>

## Vorspeisen

<i>OFENFRISCHES KNOBLAUCHBROT (ca. 20min)</i>		<i>3,20</i>
<i>Gebeizter LACHS mit Feinschmeckersalat, Weißbrot, Creme Fraiches und rosa Pfeffer</i>		<i>9,50</i>
<i>TRÜFFELPASTETE mit Feinschmeckersalat, Weißbrot und Johannisbeerensahne</i>		<i>9,00</i>
<i>CARPACCIO vom Angus – Rind mit Olivenöl, Parmesan, kleinem Feinschmeckersalat und Weißbrot</i>		<i>11,00</i>

## Salate

<i>Kleiner SALATTELLER</i>		<i>4,00</i>
<i>Großer SALATTELLER mit French Dressing</i>		<i>5,00</i>
<i>"STEIGERWALDGEHEIMNIS" (mit Schinken)</i>		<i>6,80</i>

## SCHWEIN

<i>SCHWEINESCHNITZEL mit Pommes Frites und Salat</i>		<b>9,00</b>
<i>PRAGER SCHNITZEL mit gegrilltem Speck, Spiegelei, Pommes Frites und Salat</i>	20	<b>10,50</b>
<i>Gefülltes ALLGÄUERSTEAK (Schinken und Emmentaler) mit Pommes Frites und Salat</i>	5, 13,17,19,20	<b>12,00</b>
<i>SCHWEINELENDCHEN mit Rahmsauce, Kroketten und Salat</i>		<b>13,00</b>

## KALB

<i>WIENER SCHNITZEL mit Pommes Frites und Salat</i>		<b>15,00</b>
---	--	--------------

## GEFLÜGEL

<i>SCHWEIZER SCHNITZEL ( Pute ) mit Tomaten und Käse überbacken, Berner Rösti und Salat</i>		<b>14,00</b>
<i>HÜHNCHENBRUST gegrillt mit Gemüserahmnudeln und Salat</i>		<b>14,50</b>

## RIND Steaks mit Kräuterbutter

<i>ARGENTINISCHES - RUMPSTEAK</i>	<i>klein ca. 180g</i>	<b>15,00</b>
<i>ARGENTINISCHES - RUMPSTEAK</i>	<i>groß ca. 250g</i>	<b>18,00</b>
<i>ARGENTINISCHES RINDERFILETSTEAK</i>	<i>klein ca. 180g</i>	<b>18,50</b>
<i>ARGENTINISCHES RINDERFILETSTEAK</i>	<i>groß ca. 250g</i>	<b>22,00</b>

### dazu empfehlen wir Ihnen

<i>Hausgemachte Butterspätzle</i>	<b>3,00</b>	<i>Salzkartoffeln</i>	<b>3,00</b>
<i>Hausgemachte Berner Rösti</i>	<b>3,00</b>	<i>Kroketten</i>	<b>3,00</b>
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<b>4,00</b>	<i>Pommes Frites</i>	<b>3,00</b>
		<i>Gemüse</i>	<b>5,00</b>

## **FISCH**

<i>Rahmnudeln mit gegrillten LACHSSTREIFEN und Salat</i>	<b>14,00</b>
<i>ZANDERFILET in Butter gebacken auf Blattspinat mit Champagnerrahmsauce und tomate concassé</i>	<b>17,50</b>
<i>KING PRAWNS vom Grill mit Knoblauchbrot, Tzatzikisauce und Salat</i>	<b>19,00</b>

## **WILD**

<i>REHRÜCKENSTEAK vom Grill auf Egerling – Portweinsauce mit hausgemachten Butterspätzle und Johannisbeerbirne</i>	<b>22,50</b>
--	--------------

## **VEGETARISCH und VEGAN**

<i>Gebackene KARTOFFELTASCHEN (2 Stück) mit Tomaten - Mozzarella-Füllung und buntem Salat</i>	<b>7,00</b>
<i>BLUMENKOHL gebacken mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln</i>	<b>9,80</b>
<i>RIGATONI mit Käse überbacken, pikanter Tomatensauce und Salat</i>	<b>10,50</b>
<i>Sautierte WALDPILZE mit Nudeln und Blattsalat</i>	<b>12,80</b>

## **DESSERT**

<i>Warme PORTWEINZWETSCHGEN mit Walnußeis und Sahne</i>	<b>5,00</b>
<i>SCHOKOLADENMOUSSE mit frischen Früchten</i>	<b>7,00</b>
<i>Bunter DESSERTTELLER "STEIGERWALDHAUS"</i>	<b>8,50</b>



Wir machen gerne 1/2 Portionen von fast allen Gerichten für Kinder & Senioren

## Alkoholfreie Getränke



<i>ICE – TEE Pfirsich</i>	6	0,5l	2,50	<i>GOURMET sanft</i>	0,25 l	2,00
<i>SPRITE – Zitrone</i>		0,33l	2,50	<i>GOURMET sanft</i>	0,5 l	3,00
<i>FANTA – Orange</i>	4,6	0,33l	2,50	<i>GOURMET sanft</i>	0,75 l	4,00
<i>COCA COLA</i>	4,6,7	0,33l	2,50	<i>GOURMET spritzig</i>	0,25 l	2,00
<i>COCA COLA Light</i>	4,6,7,9,10	0,33l	2,50	<i>GOURMET spritzig</i>	0,5 l	3,00
<i>COCA COLA ZERO</i>	4,6,7,9,10	0,33l	2,50	<i>GOURMET spritzig</i>	0,75 l	4,00
<i>MEZZO MIX / Spezi</i>	4,6,7	0,33l	2,50			
<i>BITTER LEMON</i>	8	0,3l	2,50	<i>EVIAN still</i>	0,5 l	3,00
<i>VITAMALZ / Karamalz</i>		0,33l	2,50	<i>ALMDUDLER</i>	0,35 l	2,50

## Fruchtgetränke 0,2l

<i>Orangensaft</i>	2,00	<i>Traubensaft</i>	2,00
<i>Johannisbeerennektar</i>	2,00		
<i>Apfelsaft</i>	2,00	<i>Saftschorle klein</i>	2,00
<i>Maracujasaft</i>	2,20	<i>Saftschorle groß 0,5l</i>	3,30

## Biere

<i>Hofmann Landbier vom Fass</i>		0,25 l	1,70
<i>Hofmann Landbier vom Fass</i>		0,5 l	2,80
<i>Hofmann Landbier vom Fass</i>		Maß 1L	5,50
<i>Hofmann Hopfengold Pilsener</i>		0,5 l	2,80
<i>Hofmann ALT Dunkel</i>		0,5 l	2,80
<i>Hofmann Weißbier</i>		0,5 l	2,80
<i>RADLER (Landbier mit Zitronenlimonade)</i>		0,5 l	2,80
<i>Bamberger Rauchbier</i>		0,5 l	2,80
<i>Erdinger Weißbier dunkel</i>		0,5 l	2,80
<i>Erdinger Weißbier Alkoholfrei</i>		0,5 l	2,80
<i>Maisel's Weisse Light</i>		0,5 l	2,80
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>		0,5 l	2,80



4 Farbstoff, 6 Antioxidationsmittel, 7 Koffeinhalzig, 8 Chinin haltig, 9 Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle

### Klare 2cl

<i>Doornkaat</i>	38%	2,50
<i>Himbeergeist</i>	40%	2,50
<i>Kirschwasser</i>	40%	2,50
<i>Linie Aquavit</i>	41,5%	2,50
<i>Malteserkreuz</i>	40%	2,50
<i>Obstler</i>	38%	2,50
<i>Williamsbirne</i>	40%	2,50
<i>Wodka</i>	40%	2,50
<i>Zwetschgenwasser</i>	40%	2,50

### Likör 2cl

<i>Amaretto</i>	21,5%	2,50
<i>Averna</i>	38%	2,50
<i>Baileys Irish Cream</i>	17%	2,50
<i>Pfirsichlikör</i>	20%	2,50
<i>Campari</i>	25%	2,50
<i>Ramazotti</i>	30%	2,50
<i>Rote Zwetschge Franken</i>	38%	2,50
<i>Grand Marnier</i>	40%	2,80

### Hochprozentiges 2cl

<i>Bacardi Light oder Gold</i>	37,5%	2,50
<i>Southern Comfort</i>	40%	2,50
<i>Jack Daniels</i>	43%	2,50
<i>Pott Rum</i>	54%	2,50
<i>Tullamore Dew</i>	40%	2,50

### für den Magen 2cl

<i>Tschechischer Becherovka</i>	38%	2,50
<i>Fernet Branca</i>	42%	2,50
<i>Jägermeister</i>	35%	2,50
<i>Sechsamertropfen</i>	33%	2,50
<i>Scheinfelder</i>	42%	2,50
<i>Underberg</i>	44%	2,50

### Digestif 2cl

<i>ASBACH URALT</i>	<i>Weinbrand</i>	38%	3,00
<i>GRAPPA</i>	<i>di Barolo Villa Mazzolini</i>	40%	3,00
<i>REMY MARTIN</i>	<i>Cognac VSOP</i>	40%	4,00
<i>CALVADOS</i>	<i>Père Magloire VSOP</i>	40%	4,00
<i>CALVADOS - CALVADOR</i>	<i>Père Magloire Vieille Reserve</i>	42%	5,00
<i>ARMAGNAC</i>	<i>VSOP</i>	40%	4,00

### Elsässer Obstbrände 2cl

<i>FRAMBOISE</i>	<i>Himbeere</i>	40%	4,00
<i>VIEILLE PRUNE</i>	<i>Pflaumenbrannt</i>	42%	4,00
<i>MIRABELLE</i>	<i>Mirabelle</i>	40%	4,00
<i>CERISE</i>	<i>Kirsch</i>	40%	4,00
<i>POIRE WILLIAMS</i>	<i>Birne</i>	40%	4,00