



## *Suppen* HEISS & HERZHAFT

**Rinderkraftbrühe,**  
mit Leberknödel – 6 €

**Saisonale Cremesuppe,**  
unser Service berät Sie gerne – 7,50 €

## *Low Carb* LEICHT & LECKER

**Großer „Rosenbusch“-Salatteller,<sup>1,2</sup>**  
Verschiedene Salate mit Medaillons vom Schwein, Käse, Kochschinken, Ei,  
gerösteten Kernen und Brot – 17 €

## *Brotzeit* FRÄNKISCH GUT

**Winzerplatte,<sup>1,2</sup>**  
mit Pressack, Blutwurst, würzigem Schnittkäse, Kochkäse,  
Zwiebeln, reichhaltig garniert, dazu reichen wir Butter und Brot – 14 €

**Schweizer Wurstsalat,<sup>1,2</sup>**  
fein geschnittener bayerischer Leberkäse und Emmentaler, mit Gewürzgurken und  
Zwiebeln verfeinert, dazu Butter und Brot – 10 €

**Strammer Max,<sup>1,2</sup>**  
ein Butter-Brot belegt mit Emmentaler, gekochtem Schinken  
und 2 Spiegeleiern, an Salatgarnitur – 11 €

**Gebackener Camembert,<sup>1</sup>**  
milder Camembert in einer Semmelbrösel-Panade gebacken,  
dazu Preiselbeeren, Butter und Brot – 9 €



## *Fleischlos* GLÜCKLICH

### **Veganes Kichererbsen-Curry,**

in Kokosmilch, mit gerösteten Erdnüssen und Limette,  
als Beilage Basmatireis, dazu Salat vom Buffet – 17 €

### **Wirsingroulade,**

mit einer würzigen Grünkern-Paprika-Mandel-Füllung, an Paprikasoße,  
dazu Basmatireis und Salat vom Buffet – 17 €

### **Beluga-Linsen-Ragout,**

vegetarisches Ragout mit Linsen, Möhren und Sellerie, pikant gewürzt,  
dazu Polenta-Parmesan<sup>2</sup>-Taler und Salat vom Buffet – 17 €

### **Kohlroulade,**

mit Quinoa, Feta<sup>2</sup>, Lauch, Tomaten und Kürbis gefüllt, an herzhafter Dunkelbierjus,  
als Beilage Selleriepüree, dazu Salat vom Buffet – 17 €

## *Ofenfrisch* AUF DEN TISCH

### **Flammkuchen „Elsässer Art“,**

mit Rahm, Speck<sup>(Nierlingskehl)</sup>, Zwiebeln – 11 €

### **Flammkuchen „Griechischer Art“,**

mit Rahm, Feta<sup>2</sup>, Oliven<sup>6</sup> und Peperoni<sup>2</sup> – 11 €

## *Kurzgebratenes* QUALITÄTSFLEISCH

### **Medaillons von der Schweinelende,**

an Rahmchampignons, Spätzle und Salat vom Buffet – 22 €

### **Mageres Schweinerückensteak,**

mit Pesto und Hollandaise-Soße überbacken, mit Berner Rösti und Salatbuffet – 20 €



## *Rumpsteak* VOM ANGUS-RIND

**Medium gebraten, (ca. 220 gr.), dazu Salat vom Buffet,  
in folgenden Varianten mit:**

- Kräuterbutter, angebratenen Speckstreifen<sup>(Nitritpökelsalz)</sup>, und Pommes – 31 €
- Cognac-Jus, grünem Pfeffer und Berner Röstis – 31 €
- Röstzwiebeln, Jus und Pommes – 33 €

## *Aus dem Spessart* WILDES WILD

### **Rehbraten,**

in Spätburgunder geschmort, dazu Kartoffelknödel und Salat vom Buffet – 27 €

### **Hirschbraten,**

in kräftiger Wildsoße, dazu bayerische Brezelserviettenknödel  
und Salat vom Buffet – 24 €

## *Spezialitäten* TRADITIONELL & FRÄNKISCH

### **Schweinebraten,**

in Weißbiersoße, mit böhmischen Serviettenknödeln und Salat vom Buffet – 19 €

### **Rinderroulade,**

traditionell gefüllt mit Gurken, Schalotten, Speck<sup>(Nitritpökelsalz)</sup>, in kräftiger Jus,  
dazu reichen wir Brezelserviettenknödeln, Salat vom Buffet – 24 €

### **Burgunderbraten,**

vom Rind, in vollmundiger Rotweinsauce, als Beilage Kartoffelknödel und Salatbuffet – 23 €

### **Fränkisches Schäuferle** (längere Zubereitungszeit),

in Dunkelbiersauce, mit Knödeln und Salat vom Buffet – 23 €

### **Geschmorte Ochsenbäckchen,**

in Thymian-Schokoladensauce, an Selleriecremepüree und  
Wirsinggemüse, mit Salatbuffet – 26 €