

Gruppenkarte SchwarzerBock ab 09/26 Auswahl aus der Speisekarte

Schäufelra!

30

Bei uns vom bayerischen Bio-Schwein – langsam geschmort, mit dunkler Biersoße, Kraut und Klöß'. Magere Schulter | Sauerkraut | Dunkelbiersoße | Klöße halb & halb. Klassiker ohne Schnörkel, in Bio mehr Auslauf ohne Antibiotika!

Ochsenbäckle g'schmort.

29

Ochsenbäckle sind bisserl kerniger im Biss als Kalbsbäckle, haben mehr Substanz und G'schmack, sind gut durchwachsen finden wir. Serviert mit Semmelknödel, Marktgemüse unserer Rotwein Soße und bisserl von unserem Apfelkompott.

Ente

24

Eine Entenkeule klassisch im Entenjus mit Orange abgeschmeckt, dazu unser hausgemachtes herbstliches Blaukraut und fränkische Klöß. Wir machen Entenkeulen, damit es ned immer die Diskussion um Brust- oder Keulenviertel gibt.

Backhähnchensalat

23

Österreichs Tradition von Exulanten nach Franken gebracht – spür den Walzer in Dir!

Ausgelöstes Bio-Backhuhn | Blattsalate | Krautsalat | Kernöl.

Wildtopf vom Reh

27

Nacken | Keule | Schulter | Kräftiger Rotweinjus | hausgemachte Spätzle. Denn Spätzle tragen die Soße besser. Bleiben saftig. Genau richtig.

Kloß-Bowl vegan

19

früher hat mer Schüssel g'sagt, aber Bowl klingt scho hipper: Fränkischer Kloß | haus'gmachte vegane Bratensoße aus Röstgemüse | Zwiebel-Crunch | Herzhaft. Pflanzlich. Glückliche.

Das Königs Dhal, unser veganer Star!

20

Nach dem Ansbach'schen Indien Forscher Johann Gerhard König 🌱: Rote Bete | Gelbe Linsen | Kurkuma | Fenchel | Ingwer | Koriander. In Franken sagt man fei Wanzenkraut zum Koriander.

Keine Sorge. Nur geschmacklich explosiv.

Hausgemachtes Kompott im Palatschinken mit Schlagrahm 13

Saisonales Obst aus der Region eingehüllt und mit Schlagrahm.

Affogato al Espresso

7

Espresso | hausgemachtes Eis, natürlich mit regionalem Bio Kaffee der Rösttrommel Nürnberg und unserem Eis.

Gerne bieten wir auch eine (1!) Vorspeise an, dann aber für alle und die gleiche.