

# Deftig, fränkische Winterzeit



## Vorspeisen

- Starters and entremets -

Sülzchen vom Schweinebauch  
mit Kohlrabiwürfel und Meerrettich-Vinaigrette,  
an Salatbukett, dazu reichen wir Vollkornbrot  
- Jellied pork belly with diced turnip cabbage,  
horseradish-vinaigrette and a small salad,  
served with wholemeal bread -

€ 9,00

Fränkischer Flammkuchen  
belegt mit Sauerkraut, Rotwurst und Emmentaler,  
an Feldsalat mit Kräuter-Creme-Fraîche<sup>1,2</sup>  
- "Fränkischer Flammkuchen",  
local spicy pie covered with pickled cabbage,  
black pudding and emmenthal,  
served with corn salad and a herbal-crème-fraîche -

€ 9,50

## Suppen

- soups -

Klare Rinderkraftbrühe mit Brezelklößchen  
- Beef bouillon with little pretzel dumplings -

€ 4,00

Sellerie-Apfelschaumsüppchen  
mit Streifen von geräucherter Entenbrust und Apfelchips<sup>2</sup>  
- Creamy soup of celery-apple-  
with stripes of smoked breast of duck and apple chips -

€ 4,00





## Salate

- salad plates -

*Kleiner oder großer Salat vom Büffet mit Dressing Ihrer Wahl<sup>4</sup>*  
- Small or large salad plate from the buffet with dressing of your choice -

€ 4,00 / € 7,80

*Bunter Salatteller*  
*an Kräuterdressing, mit geräuchertem*  
*Bad Staffelsteiner Bachsaiblingsfilet<sup>1,2,3</sup>*  
- Varied salad plate with smoked filets of brook trout from  
Bad Staffelstein topped with a herbal dressing -

€ 12,00

*Winterliche Blattsalate*  
*mit lauwarmen Kartoffeldressing,*  
*gerösteten Nüssen und Putenbruststreifen*  
- Winter salads with warm potato-dressing  
served with roasted nuts and stripes of turkey breast -

€ 13,00

## Fleischgerichte

- meat dishes -

*Ofenfrischer Spanferkelbraten in Steinbiersauce,*  
*dazu Bayrisch Kraut und Serviettenknödel*  
- Roast suckling pig on a "Steinbier"-sauce (local beer speciality)  
served with "Bayrisch Kraut" (Bavarian pickled cabbage)  
and bread dumpling

€ 13,50

*Gebratenes Maishähnchenbrustfilet „Supreme“*  
*mit Petersilienwurzelgemüse,*  
*Rahmsauce und tomatisiertem Reis<sup>1,3</sup>*  
- Grilled corn chicken fillets "supreme"  
with parsley-root-vegetables, cream sauce and tomatoe rice -

€ 14,50

*Gegrillte Lammkoteletts in Knoblauch-Rosmarin-Öl mariniert,*  
*dazu Apfel-Zwiebellauchgemüse und Dauphinekartoffeln<sup>3</sup>*  
- Grilled lamb cutlets, marinated with garlic-rosemary-oil,  
served with apple-onion-leek-vegetables  
and dauphine potatoes -

€ 15,50

*Cordon bleu vom Kalb,*  
*gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse,*  
*dazu Kroketteen und feine Erbsen*  
- Escalope of veal "Cordon bleu"  
filled with bacon, onions and "Bergkäse" (aromatic cheese from the Alps),  
served with potato croquettes and delicate green peas -

€ 16,00





## Steaks

<i>Filetsteak</i>	200g	€ 21,00
	- Fillet steak 200g -	
<i>Filetsteak</i>	300g	€ 29,00
	- Fillet steak 300g -	
<i>Rumpsteak</i>	200g	€ 17,00
	- Rump steak 200g -	
<i>Rumpsteak</i>	300g	€ 22,00
	- Rump steak 300g -	
<i>Entrecôte</i>	200g	€ 18,00
	- Sirloin steak 200g -	
<i>Entrecôte</i>	300g	€ 23,00
	- Sirloin steak 300g -	

*Zu allen Steaks servieren wir Baguette und  
Sie stellen sich Ihre Salatvariation am Buffet selbst zusammen.  
We serve the steaks with baguette.  
Please help yourself at our seasonal salad bar.*

*Bitte wählen Sie Ihre Beilage:*

<i>Kräuterbutter</i>		€ 1,00
	- Fine herb butter -	
<i>Sauce Bernaise</i>		€ 2,00
<i>Folienkartoffel mit Kräuterquark</i>		€ 3,00
	- Baked potatoe -	
<i>Pommes frites</i>		€ 3,00
<i>Kartoffelecken</i>		€ 3,00
	- Potatoe wedges -	
<i>Kroketten</i>		€ 3,00





## Fischgerichte

- fish dishes -

*Karpfenfilet im Brezelmantel in Silvanersauce  
mit Speckrahmwirsing und Bratkartoffeln<sup>3</sup>*

- Carp filets, coated with pretzels on a Silvaner sauce  
served with creamy bacon-savoy and fried potatoes -

€ 14,00

*Aus der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle:  
Fangfrische Forelle, mit Orangenscheiben und Rosmarin in der Folie gegart,  
dazu Dillkartoffeln und Salat vom Buffet<sup>3</sup>*

- From the Hopfenmühle in Bad Staffelstein:  
Freshly caught trout cooked papillote with orange slices and rosemary,  
served with dill potatoes and a small salad from the buffet -

€ 15,00

*Gebratenes Mainzanderfilet auf Zwiebel-Spitzkohlgemüse,  
dazu Selleriesauce und Graupenrisotto<sup>3</sup>*

- Fried filet of local pike perch with onion-pointed-cabbage-vegetables  
and we served with celery sauce and barley-risotto -

€ 16,00

*Gedämpfte Steinbutttranche auf rotem Linsenragout,  
abgelöscht mit weißem Balsamico, dazu bunte Tagliatelle<sup>3</sup>*

- Steamed turbot on red lentils, flavoured with white balsamico  
and served with multicoloured tagliatelle -

€ 17,50

## Vegetarische Gerichte und Pasta

- vegetarian- and pasta dishes -

*Rösti von der Steckrübe auf glacierten Karottenscheiben,  
serviert mit Kressesahnesauce*

- Rösti of rutabagas on glazed carrot slices  
served with cress-cream sauce -

€ 9,00

*Scheiben vom Knollensellerie,  
gefüllt mit Tomaten und Käse, auf Linsen-Kartoffelgemüse*

- Sliced celery,  
filled with tomatoes and cheese on lentil-potato-vegetables -

€ 9,00





## Dessert & Eis

- desserts & sundaes -

Volkacher Rotweingelee  
mit Weihnachtsgewürzen und Vanillesauce <sup>6</sup>  
- Volkach's redwine jelly with Christmas-spices and custard sauce -

€ 6,00

Trilogie vom Apfel von fränkischen Streuobstwiesen,  
bunt garniert, verfeinert mit Zimtsauce <sup>6</sup>  
- Trilogy of apple from local plantations,  
varied garnished and completed with cinnamon sauce -

€ 6,50

## Unsere Klassiker

- the „basics“ -

Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis <sup>3/4/5/6</sup> - Iced coffee with a ball of vanilla ice cream -	€ 4,50
Eisschokolade mit einer Kugel Vanilleeis <sup>3/4/5/6</sup> - Iced chocolate with a ball of vanilla ice cream -	€ 4,50
Kugel Lagnese Eis <sup>3/4/5/6</sup> - Ball of "lagnese" ice cream -	€ 1,50
Gemischtes Eis (3 Kugeln) nach Wahl <sup>3/4/5/6</sup> - Three ice cream balls your choice -	€ 4,00
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne <sup>3/4/5/6</sup> - Three ice cream balls your choice with whipped cream -	€ 4,90

**...und zum Verfeinern Ihrer Eisbecher**  
- our sundae toppings -

Schokoladensauce, Caramelsauce, Erdbeersauce oder Eierlikör - Chocolate-, caramel-, strawberry- or egg-liqueur topping -	je Topping per topping	€ 1,00
Banane, Fruchtsalat oder heiße Himbeeren (je ca. 150 g) - Banana, fruit salad or heated rasperrys - (app. 150 g per topping)	je Topping per topping	€ 2,00

