

**Liebe Gäste**, mit fränkische Köstlichkeiten und saisonale Gerichte möchten wir Sie gerne verwöhnen. Wir legen größten Wert auf qualitativ hochwertige, heimische Produkte, aus denen unsere Köche verschiedenste Gerichte kreieren.

Genießen Sie die Stunden im „Krug“

## Fränkische Forellen

Frisch aus unserem Bassin ganzjährig: Auracher Forellen, die in unserem Haus seit Jahrzehnten für ihre gute und sorgfältige Zubereitung bekannt sind.

Wir bieten Ihnen nach folgenden Rezepten:

<b>Forelle gebacken</b> , mit verschiedenen Salaten an Sauce Vinaigrette, -auf Wunsch reichen wir hausgemachte Sauce Rémoulade <sup>2</sup> 1,90	von 8,30 bis 15,10
<b>Forelle im Blausud</b> , mit Meerrettich <sup>3</sup> , zerlassener Butter und Salzkartoffeln <sup>3/11</sup>	von 9,00 bis 16,40
<b>Forelle nach Art der Müllerin</b> <sup>2</sup> gebraten, mit Salzkartoffeln <sup>3/11</sup> und saisonalen Salaten	von 9,00 bis 20,50
<b>Forelle in Mandelkleid</b> , gebraten, mit Salzkartoffeln und Salate in Cocktaildressing	von 13,10 bis 18,90
<b>Forelle frisch geräuchert</b> in unserer eigenen Räucherei, dazu reichen wir Orangenmeerrettich <sup>3</sup> , Toast und Butter	von 9,80 bis 19,20
<b>Gefüllte Forelle</b> mit Kirschtomaten, Thymian und Rosmarin gefüllt, Salzkartoffeln und marktfrischen Blattsalaten in Balsamico	von 12,80 bis 17,50

## Etwas Besonderes - Ganzer Donauwaller in Wurzelsud

mit Sahnemeerrettich<sup>3</sup>, zerlassene Butter und Salzkartoffeln <sup>3/11</sup> ab 2 Personen

Für Gäste mit etwas mehr Zeit (ca. <sup>3</sup>/<sub>4</sub> Std.) oder auf Vorbestellung: Pro Person ca. 500gr. je 100gr. 4,40

Fränkischer Bachsaibling, Graskarpfen, Schleie, Zander und Aal auf Anfrage (4 Tage im Voraus).

## Hausgefertigte Suppen und Vorspeisen

Fränkische <b>Leberknödelsuppe</b>	3,20
<b>6 Weinbergschnecken</b> in Knoblauchrahmsauce	6,90
<b>Olivenöl</b> Extra Vergine, Butter, Pesto, Kräutersalz, Brot und Baguette	4,50
<b>Rinderfiletcarpaccio</b> an Senf-Olivenöl-Vinaigrette, Meersalz, Limettenöl und Champignons	9,80

## Frischer Salat und vegetarische Gerichte

<b>Knackige Blattsalate</b> in Cocktaildressing mit gebackenen Karpfenstreifen	6,80
<b>Frische Champignonköpfe</b> gebacken, mit Sauce Rémo <sup>2</sup> lade <sup>2</sup> und Weißbrot	
Vorspeisenportion 6,90 €	Ganze Portion 8,90
<b>Kartoffelbällchen</b> mit in Rahm angeschwitztem Wirsing und Champignons	9,80

**Gerne empfehlen wir Ihnen weitere vegetarische Gerichte.**

## Fleischgerichte

<b>Biergarten Teller</b> mit hausgemachtem Griebenschmalz mit Äpfeln, Wurzelspeck, fränkischer Wurst, Gurke, Schnittlauchbrot, Brot und Butter	6,80
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> , mit Bratkartoffeln und feinen Salaten in Cocktaildressing	14,20
<b>Filetsteak</b> mit aromatischer Pfeffer-Kirschjus, Kroketten und Blattsalaten in Walnuß-Balsamicodressing	19,80
<b>Filetpfännchen</b> - verschiedene Lendchen mit feinen Gemüsen, Speckchampignons, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	17,20

**Für unsere kleineren Gäste haben wir eine eigene Kinderkarte**  
(auch zum Malen geeignet)

## Zum Abschluss ein Dessert

<b>Stellen Sie Ihren Becher Mövenpick Gourmeteis selbst zusammen</b>	je Kugel	1,00
Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuß, hausgemachtes Fruchtsorbet	Sahne	0,60
<b>Eis Espresso</b> – Vanilleeiskugel mit heißem Espresso und Amaretto (0,02l)		5,50
<b>Geeister Kaiserschmarrn</b> mit Zimtkirschen und Krokant		5,50
<b>Fruchtiges Sorbet</b> mit Prosecco aufgegossen und Früchten		5,20
<b>Fränkische Apfelkröpfla in</b> Bierteig gebacken, mit Zucker und Zimt und Vanilleeis		5,50

**Montag , Donnerstag erst ab 18.00 Uhr geöffnet und Dienstag ist unser Ruhetag**  
**Unsere Küche ist von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr geöffnet**  
**Preise inkl 19 % MwSt.**

Die amtl. Lebensmittelverordnung schreibt uns die Kenntlichmachung der vom Hersteller der Grundnahrungsmittel verwendeten Zusatzstoffe vor. Folgende Zusatzstoffe sind ggf. gekennzeichnet:  
1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 7: Phosphat, 9 coffeeinhaltig, 10: chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel