

Auracher Karpfen

Frisch aus unserem Bassin von September bis April: **Auracher Karpfen** und ganzjährig **Forellen**, die in unserem Haus seit Jahrzehnten für ihre gute und sorgfältige Zubereitung bekannt sind.

Wir bieten Ihnen nach folgenden Rezepten:

Karpfen gebacken, mit verschiedenen Salaten
- auf Wunsch reichen wir Sauce Rémoûlade² 1,20 von 7,20 bis 13,60

In der Pfefferkruste gebackener Karpfen mit verschiedenen Salaten von 7,20 bis 13,60

Karpfen im Blausud, mit Meerrettich³, zerlassener Butter und Salzkartoffeln³ von 8,30 bis 14,00

Karpfen nach Art der Müllerin⁴ gebraten, mit Salzkartoffeln und Salaten von 8,70 bis 16,50

Karpfen nach Art des Hauses, in Frankenwein pochiert,
mit feinen Kräutern abgeschmeckt - dazu reichen wir
Dillkartoffeln und Blattsalate in Senfdressing von 9,70 bis 17,10

Karpfen im Wurzelsud, mit Sahnemeerrettich³, zerlassener Butter, Salzkartoffeln ^{3/11} von 10,00 bis 16,80

Karpfenfilet in pikanter Senfsauce gedämpft, mit
Petersilienkartoffeln und Salaten an Sauce Vinaigrette 14,60

Gebratenes Karpfenfilet in Pfeffer-Sahne-Sauce, mit Salzkartoffeln
und feinen Salaten an einem Vinaigrette Dressing 14,60

Pochiertes Karpfenfilet in Dillrahmsauce mit Weißwein abgeschmeckt,
Basmatireis und marktfrischen Salaten 14,60

Karpfenfilet gebacken, mit verschiedenen Salaten und Sauce Rémoûlade² 12,90

Fränkische Forellen

Forelle gebacken, mit verschiedenen Salaten an Sauce Vinaigrette,
auf Wunsch reichen wir Sauce Rémoûlade² 1,20 von 8,30 bis 15,10

Forelle im Blausud, mit Meerrettich³, zerlassener Butter und Salzkartoffeln ^{3/11} von 9,00 bis 16,40

Forelle nach Art der Müllerin² gebraten, mit Salzkartoffeln und saisonalen Salaten von 9,00 bis 20,50

Forelle in Mandelkleid, gebraten, mit Salzkartoffeln und bunten Salaten von 13,10 bis 18,90

Forelle in Franken-Riesling gedünstet, mit Basmatireis und feinen Broccoliröschen von 14,10 bis 18,90

Forelle frisch geräuchert in unserer eigenen Räucherei, dazu reichen wir
Orangenmeerrettich³, Toast und Butter von 9,80 bis 19,20

Gebratene Forelle mit Kirschtomaten und Kräutern gefüllt,
Schwenkkartoffeln und marktfrischen Blattsalaten von 13,10 bis 19,90

Fränkischer Bachsaibling, Schleie, Zander und Aal auf Anfrage (3Tage im Voraus).

Etwas Besonderes - Ganzer Donauwaller in Wurzelsud

mit Sahnemeerrettich³, zerlassene Butter und Salzkartoffeln ^{3/11} ab 2 Personen

Für Gäste mit etwas mehr Zeit (ca. ¾ Std.) oder auf Vorbestellung: Pro Person ca. 500gr. je 100gr. 4,40

Der besondere Krug Karpfen

Der Graskarpfen

Wir servieren diesen in 3 Gängen

1. Gang - Graskarpfen nach Müllerin Art⁴ gebraten, mit Schwenkkartoffeln und Blattsalaten

2. Gang - Graskarpfen im Blausud, mit Salzkartoffeln und Sahnemeerrettich

3. Dritter Gang - Graskarpfen gebacken mit verschiedenen Salaten

Für 2 Personen 32,00

Hausgefertigte Suppen und Vorspeisen

Fränkische Leberknödelsuppe 2,90

Schneckenrahmsuppe mit Sahnehäubchen überbacken 3,90

6 Weinbergschnecken in Knoblauchrahmsauce 6,90

Olivenöl Extra Vergine, Pesto, Kräutersalz, Brot und Baguette 3,00

Buttertöpfchen und Kräutersalz mit Brot und Baguette 3,00

Rinderfiletcarpaccio an Senf-Olivenöl-Vinaigrette, Meersalz und Champignons 8,50

Frischer Salat und vegetarische Gerichte

Gartensalate in leichter Honig-Senfsauce, mit Fischfilets, Nüssen und Champignons 12,80

Gemüse Carpaccio mit in Pesto gebratenen Garnelen 6,50

Frische Champignonköpfe gebacken, mit Sauce Rémo² und Weißbrot
Vorspeisenportion 4,90 € Ganze Portion 6,80

Kartoffelbällchen mit in Rahm angeschwitztem Wirsing und Champignons 8,90

Gerne empfehlen wir Ihnen weitere vegetarische Gerichte.

Für Spießliebhaber eine Spezialität

Rinderfilet, Schweinefilet und Putenbrust serviert an einem Spießständer.

Dazu servieren wir Curryreis, Pfeffersauce, Kräuterbutter und Blattsalate in Senfdressing 18,50

Fleischgerichte

Lendchen-Toast gratiniert mit Streifen von Schinken, Champignons, Kräutern und Spiegelei 9,50

Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Bratkartoffeln und feinen Salaten in Cocktaildressing 14,20

Argentinisches Roastbeef „Napoleon“ in Cognac-Pfeffer-Sauce, Kartoffelplätzchen und feinen Blattsalaten in Walnuß-Balsamicodressing 18,20

Filetpfännchen - 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

Stellen Sie Ihren Becher Mövenpick Gourmeteis selbst zusammen je Kugel 1,00
Bitte wählen Sie: Bourbon-Vanille, Chocolate, Erdbeere, Walnuts, Sorbet Sahne 0,60

Dessertvariation - hausgemachte Desserts zum Genießen 6,80

Geister Kaiserschmarrn - eine besondere Spezialität unseres Hauses 5,50

Fruchtiges Sorbet mit Prosecco aufgeossen und Früchten 5,20

Variation von Eisparfait auf Früchtecarpaccio und Krokant 5,60

Fränkische Apfelkröpfla in Bierteig gebacken, mit Zucker und Zimt und Vanilleeis 5,50

Käsevariation mit fränkischem Brot 7,50

Unsere Küche ist täglich von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr geöffnet
Dienstag ist unser Ruhetag
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 coffeinhaltig, 10: chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel