

# Sonntagskarte

<b>fränkische Hochzeitssuppe</b>	3,80
mit hausgemachtem Leberknödel und Pfannkuchenstreifen	
<b>Kohlrabi Creme Suppe mit Croutons</b>	3,80
<b>gebackener Camembert</b>	7,70
dazu Toast und Preiselbeeren	
<b>Aischgründer Karpfen</b>	100 g
klassisch gebacken	2,90
<b>Karpfen Filet</b>	100 g
klassisch gebacken	4,90
<b>Karpfen Beilagen Salat</b>	3,50
mit Bunten Salat und Kartoffelsalat	
<b>Nordsee Scholle</b>	16,80
mit Kartoffelsalat und Remoulade	
<b>Wiener Tafelspitz</b>	16,90
an Meerrettichrahm mit Klob oder Salzkartoffel	
<b>Krustenschäufelr</b>	15,70
dazu Klob	
<b>Schweinebraten</b>	13,20
dazu Klob	
<b>Sauerbraten</b>	16,90
in dunkler Lebkuchensose mit Klob und Preiselbeer Birne	
<b>Lendchen an Champion Rahm</b>	15,40
mit Rösti oder Spätzle	
<b>Schnitzel Wiener Art vom Schwein</b>	13,60
dazu Pommes Frites oder Kartoffelsalat	
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b>	15,60
dazu Pommes Frites oder Kartoffelsalat	
<b>Roastbeef vom Simmenthaler Rind</b>	19,80
mit Ofenkartoffel / Sauerrahm oder Pommes, Kräuterbutter und Knoblauchbrot	
<b>Wiener Backhendl</b>	13,90
mit Pommes oder Kartoffelsalat	
<b>gemischter bunter Beilagen Salat</b>	2,30
<b>Salat Feta</b>	14,80
mit Fetakäse Würfel, Oliven, Peperoni und Zwiebelringen	
<b>Ofenkartoffel (2 Stück) gefüllt mit Sauerrahm</b>	9,80
dazu gem. Salat	
<b>gebackener Fetakäse</b>	10,90
panierter Fetakäse, Preiselbeeren dazu beilagen Salat und Knoblauchbrot	
<b>Amarena Becher</b>	6,60
Vanilleeis mit Amarena Kirschen, Sahne und Kirschlikör	
<b>heißer Liebe</b>	6,60
3 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne	
<b>Apfelküchle</b>	7,50
mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne	