

## Zünftiges zur Brotzeit

	€
Häckerbrettla <sub>1,2,3</sub> (Weißer- und Roter- Presssack, roher Schinken, Leberwurst und Käse) Der Presssack, sowie der Schinken und die Leberwurst werden nach Hausrezept gefertigt und nach alter schlesischer Tradition gewürzt.	6,10
Portion Gerupfter <sub>2</sub> („Obatzter“) Fränkisches Gegenstück zum Obatzten. Zwiebelringe gibt es extra dazu.	4,00
Presssack und Käse mit Musik <sub>1,2,3</sub> Lassen Sie sich vom freudigen Auftritt überraschen.	4,50
Schinkenbrot roh <sub>1,2</sub> Der Schinken wird bei uns noch wie in alten Zeiten geräuchert.	3,90
Hausmacherbrot rot/weiß <sub>1,2</sub> Für die disziplinierten Brotzeitmacher. Man kann auch zwei Portionen essen.	3,80
Käsebrot mit Emmentaler <sub>2,3</sub> Ein leichtes Intermezzo	3,70
Schmalzbrot mit Grieben und Röstzwiebeln <sub>2</sub> Schmalz stellt Oma am liebsten direkt am Schlachttag her.	2,50
<hr/>	
Räuberteller für die Kleinen	0,00

## Unsere warmen Gerichte

	€
<u>Fränkische Spezialitäten</u>	
Bratwurst mit Kraut und Brot <sub>2</sub> Unsere Bratwurst wird noch von uns selbst hergestellt. Sie werden die Vielfalt der Kräuter und Gewürze schmecken.	5,40
Bauchfleisch mit Kraut und Brot <sub>1,2</sub> Oma und ihr Bauchfleisch, sie brät es mit wahrer Leidenschaft	5,40
Blaue Zipfel mit Brot <sub>2,5</sub> Fränkischer geht's nicht.	5,60
Knöchla mit Kraut und Brot <sub>1,2</sub> Unser Knöchla verwandelt sich in der Küche in einen Schweinskopf, versprochen!	6,70
<u>Hausspezialitäten</u>	
Pfannenschnitzel mit Kartoffelsalat <sub>2,3,4,5,6</sub> Zum frisch zubereiteten Pfannenschnitzel wird unser selbstgemachter traditioneller Kartoffelsalat gereicht. Echt lecker!	8,90
Eingelegter Schafskäse mit warmen Baguette <sub>2</sub> Unser Schafskäse wird in frische Basilikum-Kräuter Pesto eingelegt. Das Basilikum, sowie die Kräuter, werden selbst gepflanzt und frisch für das Pesto geerntet. Man schmeckt den Unterschied.	6,70