



Unsere Bierempfehlung zu Schäufele, Braten und Co.:
Oedenberger Kellerbier „Jubiläumsbier Schloss Oedenberg“,
von der Laufer Brauerei Dreykorn exklusiv für uns gebraut
0,4l 3,70



☑ = Fleischlose Gerichte

Vom fränkischen Landschwein

Gebratenes Schäufele mit röscher Kruste, dazu Kloß und gemischter Salat	15,00
Saftiger Schweinebraten vom Hals mit Kloß und gemischtem Salat	12,00
Schweineschnitzel „Wiener Art“ , in der Pfanne gebraten, (nicht von 14 – 17 Uhr) mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	13,00
Cordon bleu , in der Pfanne gebraten, (nicht von 14 – 17 Uhr) mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	14,50
3 hausgemachte Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut oder hausgemachtem Kartoffelsalat und 1 Scheibe Bauernbrot	9,30
mit gemischten Beilagen (hausgemachter Kartoffelsalat und Sauerkraut)	10,00

Vegetarische Köstlichkeiten

☑ Spinatknödel mit zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und gemischtem Salat	12,00
☑ Cremige Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln und gemischtem Salat	12,00
☑ Goldgelbe Gemüsebratlinge mit Salatbukett	10,50

Rindfleisch vom argentinischen Angus (nicht von 14 – 17 Uhr)

Rumpsteak , rosa gebraten, mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat	25,00
---	-------

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Ritter - Saftiger Schweinebraten mit Kloß	7,20
Schlossgespenst - Schweineschnitzel mit Pommes frites (nicht von 14 – 17 Uhr)	7,90
Brunnenmonster - Fischstäbchen mit Pommes frites	6,80
☑ Kanonenkugel - Fränkischer Kartoffelkloß mit Sauce	4,00
☑ Schatztruhe - Pommes frites	4,00
☑ Burgfräulein - Eierspätzle mit Sauce	4,80

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Zubereitungswünsche,
für den organisatorischen Mehraufwand berechnen wir 0,50 € - 1,50 €.

Viele Gerichte erhalten Sie, mit einem Nachlass von 1,-€, auch als kleinere Portion.

Unsere Portion war zu groß? Gerne erhalten Sie von uns eine umweltfreundliche
Verpackung (kompostier- und wiederverwendbar) für 0,50 €.