



Das Beste aus unserer Region



Gastlichkeit seit 1425



Private Braugasthöfe & Hotels

Vorneweg

...dazu unser leichtes Erntebier frisch vom Fass

Fränkische Leberknödelsuppe 5,60

mit Gemüsestreifen

Franconian liver dumpling soup with vegetable slices

Lachs aus der hauseigenen Weißbierbeize 11,90

dazu Kartoffel-„Dätsch“ mit Senf-Honig-Dill-Dip an einem Salatbouquet

marinated salmon with potato fritters and mustard-honey-dill-sauce

 **Knackige Salate 4,40**

-alle hausgemacht-

Homemade Salad



Linsensalat 9,90

mit marinierten Champignons an Carpaccio von Roter Beete

letilssalat with marinated mushrooms and beetroot

Bunter Salatteller 11,40

an leichtem Sauerrahmdressing

mit gebratenen **Hähnchenstreifen** oder **Schweineschnitzel**

und Brötchenkorb

seasonal salad served with roasted slices of chicken breast or escalope of pork



Knoblauchbrot 3,80

mit hausgemachter Knoblauchbutter

garlic bread

Fränkische Brotzeiten

...dazu empfehlen wir unser Prinz Albert Pils

Fränkischer Wurstsalat 8,90

mit Zwiebeln, Gurken, Landbrot und Butter

frankonian sausage salad with onions and cucumber, country bread and butter

Hausgerupfter Camembert 8,90

herzhaft angemacht mit Paprika, Zwiebeln, Butter

und einem Schluck Prinz Albert Pils, dazu Landbrot

Homemade Camembert hearty dressed with paprika, onions, butter and beer to country bread

Portion Tatar 15,90

frisches Rinderhack mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gurken,

Eigelb (separat serviert), dazu Landbrot und Butter

Steak-tatar - fresh raw chopped beefsteak with capers, anchovies, Onions, cucumbers, egg yolk (served separately) to country bread and butter



Vegan oder Vegetarisch 

...dazu empfehlen wir unser Victoria Helles



Bandnudeln 12,90 (11,40)

auf Tomaten-Zucchini-Ragout

noodles with on tomato-zucchini-ragout



Knusprig gebackene Klöße 10,90 (9,40)

mit frischen Egerlingen in Rahm

mushrooms in cream with baked dumplings

Fränkische Braten

...dazu empfehlen wir unseren Fuhrmannstrunk

Fränkischer Sauerbraten 15,40 (13,90)

dazu hausgemachte Klöße und frische Salate

Franconian marinated beef with home-made potato dumplings and fresh salad

Fränkischer Schweinebraten an einer Dunkelbiersauce 14,90 (13,40)

dazu Sauerkraut und hausgemachte Klöße

Pork roast with darkbeersauce, home-made potato dumplings and sauerkraut

Rehkeulenbraten „Baden-Baden“ 18,80 (17,20)

mit Preiselbeer-Birne, Blaukraut und hausgemachten Klößen

haunch of venison with elder-sauce, cranberries, redcabbage and potatoe dumplings

Wildschweinbraten in Wacholderrahm 16,90 (15,40)

mit Preiselbeeren, Blaukraut und hausgemachten Klößen

wild boar roast with juniper berry sauce, cranberries, redcabbage and potatoe dumplings

Typisch Grosch

...dazu empfehlen wir unser „Anno 1492“

Grosch'n Bierleberle 15,40 (13,90)

geschnitzelte Geflügelleber mit Zwiebeln in pikanter Biersauce, dazu Bratkartoffeln

Grosch'n Beer-liver' sliced chicken liver in spicy beer sauce, with fried onions and roasted potatoes

„Bierbrauersteak“ 15,90

Schweinerückensteak vom Grill, mit gerösteten Zwiebeln und Spiegelei,

dazu gebackene „Drillings-Kartoffeln“

Brewer steak' steak of pork, roast onions, fried egg and potatoes

„Braumeistersteak“ 24,40

Rumpsteak an einer Zwiebel-Specksauce mit Fuhrmannstrunk

verfeinert, dazu Bohnen und Kroketten

Steak with onion-baconsauce, beans and croquettes

Schweineschnitzel 11,90 (10,40)

dazu Pommes frites

escalope of pork, with french fries

Cordon Bleu 16,90

Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Sauce Hollandaise und Pommes frites

Cordon bleu escalope of pork filled with ham and cheese, served with french fries and Hollandaise sauce

Hähnchenbrust in Malzpanade 16,40

auf Tomaten-Zucchini-Ragout mit Kartoffelkroketten

chicken breast crumbed in malt on tomato-zucchini-ragout with croquettes

Fischgerichte

...dazu empfehlen wir unseren BIO Luthertrunk

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm, dazu Dampfkartoffeln

white herring „housewife's style“ with apples, onions and potatoes

1 Filet 9,40 2 Filet 11,40

Gebratenes Lachsforellenfilet 18,90 (17,40)

auf geschwenktem Gemüse und Dampfkartoffeln

salmon trout fillet on swivelvegetables and potatoes