

„Suppen und Vorspeisen“

Leberklößchensuppe mit hausgemachten Schwimmerle

Klare Brühe mit Eierspätzle

*Fränkische Mostsuppe mit Rahm verfeinert
und gerösteten Weißbrotwürfeln*

*6 Weinbergschnecken mit frischem Knoblauch,
Kräutersoße überbacken und Toastbrote*

4 Garnelen mit frischen Kräutern, Toastbrot

„Salatvariationen“

*Großer Salatteller vom Wochenmarkt
mit Käse und Ei*

*Großer Salatteller vom Wochenmarkt
mit gebratener Hähnchenbrust*

*Großer Salatteller vom Wochenmarkt
mit gebratenen Garnelen*

Beilagensalatteller

„Vegetarische Gerichte“

*Silvanernudeln
mit Rahmspinat, Tomatenwürfeln und Käse überbacken*

*Frische Steinpilzchampignons
in Sahnesoße mit Kartoffelklößen³ und Salatteller*

„Fränkische Spezialitäten vom Rind!“

Fränkischer Sauerbraten

mit Kartoffelklößen³ und Blaukraut

„Fränkisches Hochzeitsessen“

Tafelspitz mit Meerrettichsoße,

Bandnudeln und Wildpreiselbeeren

Gekochte Rinderzunge

mit Champignonrahmsoße, Kartoffelklößen³ und Salat

~~~~~

## „Wild und Geflügelspezialitäten“

*¼ Ente gefüllt mit Kartoffelklößen<sup>3</sup> und Salatteller*

*Gans gefüllt auf Vorbestellung ab 4 Personen! Preis pro Person*

*Ente und Gans nur saisonal!*

~~~~~

Wildhasenkeule mit Kartoffelklößen³ und Blaukraut

~~~~~

*Jeden Samstag von 11<sup>00</sup> bis 15<sup>00</sup> Uhr!!*

*empfehlen wir unser*

## *„Fränkisches Hochzeitsmenü“*

*Leberklößchensuppe mit Schwimmerle*

*\* \* \**

*Tafelspitz mit Meerrettichsoße*

*Wildpreiselbeeren und Salzkartoffeln*

*\* \* \**

*Hausgemachte Weincreme mit Fruchtsoße*

*Kennzeichnung der Zusatzstoffe auf der letzten Seite!*

## „Schnitzelvariationen“

### *Schweineschnitzel*

*dazu hausgemachten Kartoffelsalat und Salatteller*

### *Jägerschnitzel*

*dazu Pommes frites und Salatteller*

### *Fränkisches Weinschnitzel in Silvanersahnesoße*

*dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller*

### *Gebratenes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse überbacken*

*dazu Pommes frites und Salatteller*

## „Kurzgebratene Leckerbissen“

### *Gebratene Hähnchenbrust mit gekochten Schinken*

*und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatteller*

### *Gebratene Schweinefiletstücke in Pfefferrahmssoße,*

*dazu Kroketten und Salatteller*

### *„Lindelbacher Hausherrentopf“*

*Gebratene Schweinefiletstücke auf hausgemachten Spätzle,*

*mit Champignonrahmssoße, Käse überbacken und Salatteller*

*Diverse Gerichte aus dieser Karte auch als kleinere Portion möglich!*

*bei 2 Euro Abzug pro Gericht!*

## „Fischvariationen“

*Gebratenes Zanderfilet in Rieslingsahnesoße mit Tomatenwürfeln  
mit Kartoffeln dazu einen Salatteller*

*Gebratene Garnelen in Rieslingsahnesoße mit Tomatenwürfeln  
auf Bandnudeln dazu einen Salatteller*

*„Für jemand der so lecker isst,  
und ein Geschmacksentdecker ist,  
des Menschen Herz freut sich am Wein,  
so möge es auch diesmal sein!“*



## „Für unsere kleinen Gäste“

*Kleines Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup*

*Kartoffelkloß und Soße*

*Hausgemachte Spätzle mit Soße*

*Pommes frites mit Ketchup*

# *„Schoppenfetzter“*

*Mittwoch bis Sonntag ab 17<sup>00</sup> Uhr*

*1 Paar grobe hausmacher Bratwürste mit  
Sauerkraut und Bauernbrot  
hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller*

*Fränkische „Blaue Zipfel“  
im Wurzelsud und Bauernbrot*

*Schweinekotelett mit  
hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller*

*„Lindelbacher Bauerteller“  
gebratene Hausmacherwurst <sup>8,4,9</sup>  
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut*

*Käsebrod*

*Schinkenbrod <sup>8,4,9</sup> (roher Schinken)*

*Hausmacherwurstbrod <sup>8,4,9</sup>  
Rotgelegter, oder Weißgelegter, oder Leberwurst*

*Angemachter Camembert mit Bauernbrode*

*Wurstsalat Hausmacherwurst <sup>8,4,9</sup>  
in Essig und Öl mit Bratkartoffeln*

*„Weißbergerplatte“  
Rot- Weißgelegter, Leberwurst, roher Schinken,  
Käse, Butter und Bauernbrode, dazu reichen wir einen  
hausgebrannten Zwetschgenschmaps!!!*