

## Vorspeisen

- Tatar vom gebeizten Lachs „Caipirhinia Style“ 11,00 €  
mit Dillsenfauce, eingelegten Essig-Radischen  
und Salatherzen in Himbeervinaigrette
- Carpaccio vom Rinderfilet mit geriebenen Parmesan, 12,00 €  
Salatherzen mit Balsamicovinaigrette und Cashewkernen



## Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 4,50 €
- Weichleins Gulaschsuppe 5,00 €
- Cremesuppe von der Roten Bete mit Meerrettich 4,90 €

## Salate

- Marinierter Ziegenfrischkäse mit gerösteten Quinoa, 9,80 €  
eingelegter Rote Bete, Kürbiskerne,  
marinierten Salatherzen und Petersilienpesto
- großer Frühlingssalat 9,00 €  
Salatherzen mit Joghurt-Senfdressing, Karottensalat,  
Mais-Zucchini-salat, marinierten Gurken, Essig-Radieschen
- großer Frühlingssalat mit gebratener Poulardenbrust 11,50 €
- großer Frühlingssalat mit mariniertem Schafskäse 11,50 €

## Vegetarisch

saftiges Perlgraupen-Safran- Risotto  
mit Paprikaragout, gegrillten Auberginen,  
Kräuterpesto und knusprigen Strudelblättern

14,00 €

Weichleins Ofenkartoffel mit Rahmpilzen,  
Frischkäsecreme, Kräutern und kleinem Frühlingsalat

12,80 €

## Fränkische Klassiker



Fränkischer Sauerbraten vom Weiderind  
mit süß-sauerer Gewürzsoße, Blaukraut,  
Preiselbeergelee und Kartoffelklößen

13,90 €

2 Fränkische Bauern-Bratwürste mit Sauerkraut und Brot

6,50 €

3 Fränkische Bauern-Bratwürste mit Sauerkraut und Brot

8,50 €

Fränkischer Preßack mit Gewürzgurke und Brot

6,20 €

Fränkischer Preßack „mit Musik“  
(im süß-saueren Zwiebelsud)

6,90 €



## vom Grill und aus der Pfanne

gebratene Maispouardenbrust mit Rahmchampignons, Wurzelgemüse und Kartoffelgratin	18,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat, eingelegten Essig-Radischen und Zitronenschmand, kleiner Frühlingsalat	12,90 €
Steak vom Schweinerücken mit Gewürzjus, Röstzwiebelcrunch, und zweierlei Kartoffeln (weich & cross), kleiner Frühlingsalat	14,00 €
Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbuttercreme, geschmorte Karotten und Weichleins Ofenkartoffel	
- 200 Gramm	19,50 €
- 300 Gramm	24,00 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Walnuss-Pfeffer-Kruste, Rahmpilzen, und Sellerie-Erbсен-Püree, kleiner Frühlingsalat	17,00 €



## Fisch- & Saisonspezialitäten

confierter Bachsaibling, 18,50 €  
knusprige Tomatenbutter  
Zucchinigemüse, Perlgraupenrisotto

1/2 Aischgründer Spiegelkarpfen

Preis inklusive Beilagen in drei Größen:

~ klein 11,50€ ~ mittel 13,00 € ~ groß 14,50 €

- Karpfen gebacken, dazu ein Salatteller mit Kartoffelsalat und Blattsalaten
- Pfefferkarpfen, dazu ein Salatteller mit Kartoffelsalat und Blattsalaten

gebackenes Karpfenfilet mit Kartoffelsalat, 16,00 €  
eingelegten Essig-Radieschen und kleinem Frühlingsalat

rosa gebratener Lammrücken 23,50 €  
in Rosmarinjus mit Paprikaragout  
und Kartoffel-Strudel-Säckchen

geschmorte Lammkeule in Rotweinjus, 18,80 €  
mit Speckbohnen und Kartoffelklößen



## Dessert und Käse

Feines von Himbeere und Schokolade mit kleinem Schokoladenkuchen, Himbeer-Prosecco-Sorbet, Schokoladenschnitte und Himbeergelee	11,00 €
Mousse au chocolate mit marinierten Beerenfrüchten und Mango-Espuma	9,80 €
geeiste Nougat-Schokoladenschnitte mit karamellisierten Haselnüssen und Himbeergelee	9,00 €
Vanille Eis mit heißen Sauerkirschen und Sahne	6,70 €
gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere)	4,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	5,00 €
Au Bouchon (Französischer Weichkäse aus dem Perigord) mit Dattelmarmelade, karamellisierten Walnüssen und Kürbiskernbrot	8,90 €