

## Vorspeisen

Tatar vom gebeizten Lachs „Caipirhinia Style“ 10,00 €  
mit Dillsenfauce, eingelegten Essig-Radischen  
und Blattsalaten in Himbeervinaigrette

Carpaccio vom Rinderfilet mit fein geriebenen Parmesan 11,00 €  
und Blattsalaten in Balsamicovinaigrette



## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 4,00 €

Weichleins Gulaschsuppe 4,90 €

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis 4,80 €  
mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen

## Salate

bunte Blattsalate mit Balsamicovinaigrette 8,50 €  
und eingelegtem Schafskäse

mittlere gemischte Salatauswahl mit Balsamicovinaigrette 7,20 €

große gemischte Salatauswahl mit Joghurt-Senfdressing 11,00 €  
und gebratenen Poulardenbruststreifen

## Vegetarisch

Tagliatelle mit Ratatouillegemüse, aufgeschäumter Parmesansauce und frischem Rucola	13,90 €
Weichleins Ofenkartoffel mit Kräuterbuttercreme, Frischkäse, Pilzen und gemischtem Salat	11,80 €

## Fränkische Klassiker



Fränkischer Sauerbraten vom Weiderind mit süß-sauerer Gewürzsoße, Kartoffelklößen und Blaukraut	13,50 €
2 Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Brot	6,20 €
3 Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Brot	8,20 €
Hausgemachter Fränkischer Preßack mit Gurke und Brot	6,00 €
Hausgemachter Fränkischer Preßack „mit Musik“ (süßsauer mit Zwiebeln)	6,80 €

## vom Grill und aus der Pfanne



- gebratene Maispoulardenbrust 18,00 €  
mit cremiger Pilzsoße, Wurzelgemüse  
und Kartoffelgratin
- Schweineschnitzel „Wiener Art“ 12,30 €  
mit Kartoffelsalat, eingelegten Essig-Radischen  
und gemischtem Salat
- Steak vom Schweinerücken 13,00 €  
mit frischen Rahmchampignons,  
pommes frites und gemischtem Salat
- Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbuttercreme 18,80 €  
dazu Weichleins Ofenkartoffel (mit Frischkäse und Kresse)  
und gemischtem Salat
- Medaillons vom Schweinefilet 16,00 €  
mit Pilzragout und Pinienkern-Kartoffeln  
dazu Blattsalate mit Tomaten, Schafskäse und Balsamico

## saisonale Spezialitäten

Filet vom Angusrind 24,50 €  
in Rotwein-Schalotten-Sauce  
mit Rahmwirsing und Kohlrabi-Kartoffelgratin

Geschmorte Rehschulter in Wacholderrahmsauce 17,50 €  
mit würzigem Preiselbeergelee,  
Kartoffelklößen und Blaukraut

## Fischspezialitäten



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 Blattsalat
- Pfefferkarpfen, dazu ein Salatteller mit Kartoffelsalat und Blattsalaten

gebackenes Karpfenfilet mit Kartoffelsalat 15,00 €  
eingelegten Essig-Radieschen und gemischtem Salat

Karpfenfilet mit Gemüse und Kräutern 16,30 €  
in Pergamentpapier gegart, serviert mit  
Dampfkartoffeln und kleinem Salat

## Dessert und Käse



Feines von Himbeere und Schokolade mit kleinem Schokoladenkuchen, Himbeer-Prosecco-Sorbet, Schokoladenschnitte und Himbeergelee	10,50 €
Mousse au chocolate mit marinierten Früchten und Mango.Espuma	9,20 €
geeiste Nougat-Schokoladenschnitte mit karamellisierten Haselnüssen und Himbeergelee	8,30 €
Vanille Eis mit heißen Sauerkirschen und Sahne	6,20 €
gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere)	4,20 €
gemischtes Eis mit Sahne	4,80 €
Au Bouchon (Französischer Weichkäse aus dem Perigord) mit Dattelmarmelade, karamellisierten Walnüssen und Kürbiskernbrot	8,50 €