

## 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 vom Hokkaido-Kürbis 5,00 €  
mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen

## Salate

Marinierter Ziegenfrischkäse mit gerösteten Quinoa, 9,80 €  
eingelegter Rote Bete, Kürbiskernen,  
marinierten Salatherzen und Petersilienpesto

großer Gartensalat 9,00 €

Salatherzen mit Joghurt-Senfdressing, Karottensalat, Rote Bete,  
Mais-Zucchini-salat, marinierte Gurken, Essig-Radieschen

großer Gartensalat mit gebratener Poulardenbrust 11,50 €

großer Gartensalat mit mariniertem Schafskäse 11,50 €

## Vegetarisch

saftiges Perlgraupen-Safran- Risotto  
mit Paprikaragout, gegrillten Auberginen,  
Kräuterpesto und knusprigen Strudelblättern 14,00 €

Weichleins Ofenkartoffel mit Rahmpilzen,  
Friskäsecreme, Kräutern und kleiner Gartensalat 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 Maispoulardenbrust mit Rahmchampignons, Wurzelgemüse und Kartoffelgratin	18,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat, eingelegten Essig-Radischen und Zitronenschmand, kleiner Gartensalat	12,90 €
Steak vom Schweinerücken mit Gewürzjus, Röstzwiebelcrunch, und zweierlei Kartoffeln (weich & cross), kleiner Gartensalat	14,00 €
Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbuttercreme, geschmorten Karotten und Weichleins Ofenkartoffel	
- 200 Gramm	19,50 €
- 300 Gramm	25,00 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Walnuss-Pfeffer-Kruste, Rahmpilzen, und Sellerie-Erbesen-Püree, kleiner Gartensalat	17,00 €



## Fisch- & Saisonspezialitäten

confierter Bachsaibling, 19,00 €  
knusprige Tomatenbutter  
Zucchini Gemüse, Perlgraupenrisotto

1/2 Aischgründer Spiegelkarpfen

Preis inklusive Beilagen in drei Größen:

~ klein 12,00 € ~ mittel 13,50 € ~ groß 15,00 €, wahlweise als  
-Karpfen gebacken, dazu ein Salatteller mit Kartoffelsalat und Salatherzen  
-Pfefferkarpfen, dazu ein Salatteller mit Kartoffelsalat und Salatherzen

gebackenes Karpfenfilet (ohne Haut) mit Kartoffelsalat, 16,50 €  
eingelegten Essig-Radieschen und kleinem Gartensalat

Wildentenbrust unter der Lebkuchenkruste 20,50 €  
in Cranberry-Sauce mit geschmortem Muskatkürbis  
und Bamberger Hörnla (spezielle Kartoffelsorte, mit Schale serviert)

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



## Dessert und Käse

Mousse au chocolate mit marinierten Beerenfrüchten 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 €