

SUPPEN

- Leberkloßsuppe (l, n, c)  4,90
- Kartoffelsuppe mit Majorancroutons (l, w) vegetarisch 4,90
- Pfannkuchensuppe (l) a-1 4,90

SALATE

- Salat "Lämmle" 15,90
 Karotten- und Krautsalat, hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat und frischer Marktsalat, garniert mit Ei und Käsestreifen (m, l, a-1, 4, 8) 
- Marktfrische Blattsalate mit marinierten Hähnchenbruststreifen mit frischen gebratenen Champignons und Stangenweißbrot (4, m) 17,90
 16,90

VEGETARISCH

- Gebratene Gemüsemaultaschen auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat (4, h, f)  13,90
- Hausgemachte Gemüselasagne auf Tomatensauce (a-1, c, g) 16,50
- Frische Rahmchampignons (a-1, a-2, c, g, 8) mit gebackenen Serviettenklößen und gemischtem Salat 17,90

FLEISCH

- Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites (a-2, c)  15,50
- Paprikaschnitzel paniert, mit Pommes Frites 17,80
- Champignonrahmschnitzel paniert, mit Pommes Frites 18,20
- "Lämmle" Schnitzel paniert, (a-2, c, 4, 8) mit Champignon- und Paprika- soße, dazu Zwiebeln, Pommes Frites 19,50
- Cordon Bleu mit Pommes Frites (a-2, c, 15, 4, 2) 19,50

BROTZEIT

- Ab 15:00 Uhr
- Angemachter Camembert mit Zwiebele und Sauerteigbrot (2 Scheiben) (a-1, m, 4) 8,50
- Angebräunter Leberkäs (4, 15) (1 Scheibe) mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat  10,50
- Extra: Ketchup (1), Senf (m), Mayonnaise (c) 0,60
- Portion Weißbrot (3 Scheiben) (a-1), Scheibe Sauerteigbrot (a-1, a-3) 0,80
- Beilagensalat 4,20

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine extra Kinderkarte.

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufschlag von 1,00 €.

Ofenfrisches Schäufele

auf Sauerkraut mit Landbiersoße und Klößen (a-1, 1, m, 15)



22,90

Alle Preise in € inkl. der gesetzl. geltenden MwSt. Wir nehmen keine 500€ Scheine an.

Allergene: a Gluten - (1) Weizen/(2) Roggen/(3) Gerste/(4) Hafer, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, l Sellerie, m Senf, n Sesam, o Schwefeldioxid

Ofenfrischer Schweinebraten 15,50
mit Landbiersoße und Klößen^(1,1,a-1)

Blaue Zipfel 12,50
mit Sauerteigbrot^P (1 Scheibe)^(o,a-1,a-3)

Fränkische Bratwürste 13,50
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree^P ^(7,4)

Fränkische Bratwürste 12,50
mit Sauerkraut und Brot^P (1 Scheibe)^(a-1,a-3)



Hähnchenbrustfilet natur 17,50^(a-1)
mit Paprikasoße und Pommes Frites

Hähnchenbrustfilet natur 18,00^(a1)
mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites

Hähnchenbrustfilet paniert 17,50^(a-1,c)
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat

Rumpsteak vom Grill (Rohgewicht 220g)
medium gebraten



wahlweise
- mit Kräuterbutter^(4,g)
und Bratkartoffeln 28,50
- mit gebratenen Champignons
und Bratkartoffeln^(4,g) 29,90

Zwiebelrostbraten (Rohgewicht 220g) 29,90
vom Rumpsteak mit Bratkartoffeln^a

Geschmorter Rindertafelspitz 19,80
mit Spätburgundersoße
und gebackenen Serviettenklößen^{(1)i,c,8}

Fränkischer Sauerbraten 19,80
mit Klößen und Blaukraut^(o,1,a-1)

„Fränkisches Hochzeitsessen“ 18,90
Rindertafelspitz^(a-1,4,o) mit Meerrettichsoße,
Preiselbeeren und Salzkartoffeln

Gebratene Rinderleber "Berliner Art"

mit Kartoffelpüree^(a-2,4,1) 15,50

BURGER

Schäufeleburger 12,50^{4(1,a-1,a-3,c,m,4)}
Gezupftes Fleisch vom Schäufele
und Nacken mit Pork-Popcorn,
geschmelzten Landbierzwiebeln
im rustikalen Burger Bun,
dazu Krautsalat



Chicken Burger 13,90^(a-1,a-3,c,4)
gegrillte Hähnchenbrust
auf Weißkraut-Karotten-Rahmsalat,
mit süßer Honig-Chilli-Soße
im rustikalen Burger Bun,
dazu Pommes Frites

FISCH



Matjes-Filet "Hausfrauen Art" 16,50
mit Salzkartoffeln^(4,d,7)

EIS

Gemischtes Eis mit Sahne^(9,c) 6,50

Gemischtes Eis ohne Sahne^(9,c) 6,00

Schokobecher^(9,c,1) 8,70
Schokoladeneis mit Eierlikör,
Schokosoße und Sahne

Vanillebecher^(9,c,h,1) 8,50
Vanilleeis mit Erdbeersoße,
Sahne und Kokosraspeln

Von Mai bis September:
Eiskaffee^(9,c) 5,70
Eisschokolade^(9,c,8) 5,70

DESSERTS

Warmer Apfelstrudel 6,70
mit Sahne^(a-1,9)

Warmer Apfelstrudel 7,80
mit Vanilleeis und Sahne^(a-1,9)

Blaubeerpfannkuchen 8,20
mit Vanilleeis und Sahne^(a-1,g,c)