

Speisekarte

Aperitif

Gin & Tonic 6,80

2 cl Sue Gin und 0,2 l Tonic Water, Scheibe Zitrone, Eis

Selbstgemachte Limo 0,35 l 4,90

fragen Sie nach unserer aktuellen Limo

Martini Tonic, alkoholfrei 0,25 l 4,90

Tonic Water, Martini Floreale, Orangenscheibe, Eis

Suppenglück & Salate

Leberknödelsuppe 7,90

mit Gemüseeinlage si, Gi

in der großen Löwenkopftasse serviert

Spargelcremesuppe Mi, NÜ 6,50 GF

mit Spargelstückla, gerösteten Mandeln, Sahne

Bunter Beilagensalat 4,90

Gemüse- und Blattsalate,

geröstete Kerne, Hausdressing Sf, Mi, Ei

Fleischlos glücklich

Veganer Linsenbraten (16,90) 18,90

mit Gemüsejus, Klob, Blaukraut si, Gi

Veggi-Gröstl 12,90 GF

Klößstückla, Gemüse, Champignons,

Zwiebeln, Eier, selbstgemachter Dip Ei, Mi

Selbstgemachte Nudeln (12,70) 14,90

Champignons, Kirschtomaten, Spargelstückla Gi, Si

+ Grana Padano extra dazu + 1,00

+ gebratenes Lachsforellenfilet + 8,90

- Viele unserer Speisen sind glutenfrei.

Paniertes kann mit glutenfreier Panade, gegen

Aufpreis € 1,00, bestellt werden.

- Preise in () sind kleinere Portionen

- Portion Ketchup, Mayo, Senf, Kren oder Butter
extra dazu 0,40

- Unsere Portion war zu groß?

Gerne erhalten Sie von uns

eine Verpackung für 1,00

Vom Fisch

Fränkischer Saibling

mit frischen Gartenkräutern gefüllt 19,90

im Ganzen gebraten,

dazu Salzkartoffeln & Salat Fi, Mi, Gi

Wirtshausklassiker

Geschmortes Lammhäxla 17,90 GF

mit Klob, Salat 3,5, Mi, Si

Rehbraten aus heimischer Jagd (16,10) 18,90 GF

mit Blaukraut, Klob, Preiselbeeren Mi, Si, Sf

Fränkisches Schäufelra 17,90 GF

mit Sauerkraut, Klob 3,5, Si

Fränkische Bratwürste 2 Stück 8,90 / 3 Stück 10,90

mit Kraut, Brot, Kren 3,5, Gi, Sf, Si

Metzgerei Kroder, Betzensteiner Hüll

Bauern-Gröstl 12,90 GF

mit Klöß- und Bratenstückla, Zwiebeln, Speck,

Champignons, Eier, selbstgemachter Dip Ei, 3,5, Mi

„Schnitzel Drei Linden“ Das GROBE 19,90

mit Kren bestrichen immer frisch paniert und aus der

Pfanne, dazu Pommes frites, Salat Gi, Mi, Ei, Sf, 3,5

Schweineschnitzel „Wiener Art“

immer frisch paniert und aus der Pfanne

mit Pommes frites Gi, Ei 11,90

+ Schälchen Preiselbeeren extra dazu + 0,80

Flammkuchen (nicht an Sonn- und Feiertagen)

Flammkuchen Saison mit Spargel Gi, Mi, Ei 13,90

belegt mit Schmand, Spargel, Kirschtomaten,
Rote Zwiebeln, Grana Padano, Lauchzwiebeln

Flammkuchen Elsässer Art Gi, Mi, Ei, 3,5 10,90

belegt mit Schmand, Speck,
Rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln