



Liebe Gäste, herzlich willkommen in unserem Hotel-Gasthof

Winter MENU

Kartoffelcremesuppe mit Apfel-Zwiebel-Schmelz
5,50 €

Gratiniertes fränkisches Forellenfilet mit Orangen-Butter Kruste,
Karottengemüse, Orangenfilets mit Silvanersauce, Süßkartoffelchips
19,80 €

Oder

Wiener Schnitzel vom Kalb, Preiselbeeren, Bratkartoffeln, Marktsalate
18,90 €

Hausgemachter warmer Kaiserschmarrn
mit Rumtopf Früchten, Krokant und Vanilleeis
7,90 €
30 € pro Person

**Sie suchen ein Restaurant nach ihrem Theater/Konzert Besuch am
Sonntag Abend? Wir haben für Sie geöffnet.**

Vorspeisen, Suppen & Blattsalate

Zu allen Vorspeisen, Salate reichen wir Brotauswahl mit hausgebackenem Knusper- und Früchtebrot 

Krugschälchen- Schmalz, Butter, fränkisches Sonnenblumenöl, Kräutersalz 6,90 €

Bamberger, marktfrische Salate mit Nussmix, Granatapfel, Dressing 6,90 €

mit Bio-Ziegenkäse in Nusskruste, Apfelchutney, Apfelbrot 11,90 €

mit gebackenen Teigtaschen gefüllt mit Garnele 12,90 €

Klassiker

Leberknödelsuppe  5,50 €

6 gratinierte Weinbergschnecken in Knoblauchrahm 6,90 €



Steak-Aurach vom Grill

mit Bacon Fleur de Sel 🍴, hausgemachter Kräuterbutter 🍴, Pimentos

Argentinisches Rinderfilet	200 g	28,00 €
Das zarteste Stück vom Rind	300 g	42,00 €
<hr/>		
Chateaubriand - Zu zweit (oder mehr) genießen	450 g	49,00 €
doppeltes Steak aus der Mitte des Filets	Zubereitungszeit 45 Minuten	
<hr/>		
Irishes Entrecôte	200 g	23,00 €
Das „Fettauge“ macht das Steak saftig	300 g	34,50 €
<hr/>		
Kanadische Angus Rinderhüftsteak. 20 Tage gereift	250 g	27,00 €
Steak mit feiner Marmorierung	350 g	38,00 €
<hr/>		
Fränkisches Angus (Schottische Hochland-Rinderzucht Frankenwald)	200g	29,00 €
wir empfehlen medium-well		

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen

Hausgemachte Beilagen und Saucen zum Ergänzen

Blattsalat mit Nussmix, Granatapfel, Senfdressing 🍴	4,90 €
Marktfrisches Gemüse	5,00 €
Bratkartoffeln <u>oder</u> Kartoffelgratin <u>oder</u> Pommes frites	3,50 €
Süßkartoffel-Chips	2,90 €
Pfeffer-Egerlinge Sauce	3,50 €
BBQ Sauce 🍴 <u>oder</u> 🍴 Kräuterbutter	2,50 €

1 Tag Vorbestellung

Tomahawk-Steak vom Rind mit Beilagen zur Wahl 2 Personen pro Person 49,00 €
Zu zweit (oder mehr) genießen Zubereitungszeit 45 Minuten

Das extra dick geschnittene, saftige Entrecôte wird aus dem hinteren Teil der Hochrippe geschnitten. Dabei belassen wir das Eye of Rib am kompletten Rippenknochen. So bekommt unser Tomahawk-Steak einen einzigartigen Look und auf dem Grill sorgt der Rippenknochen für ein besonders intensives Fleischaroma. Seinen Namen erhielt das Tomahawk-Steak übrigens aufgrund seiner Ähnlichkeit zu den berühmten Indianer-Äxten (Tomahawks).



Fleischgerichte

Klassiker

Gänsejung mit Preiselbeeren, Kloß und Marktsalaten 11,90 €

Leichtes nach den Feiertagen

Zartes Stubenküken aus dem Ofen mit Kokos-Currysauce, geröstetem Kokos, Orangenfilets, Granatapfel, Mandelrisottobällchen und Marktsalate 16,90 €

Von unserem Jäger Dr. Schell

Rehragout in Preiselbeersauce, Apfel-Speckkräuterseitlinge, Serviettenknödel, Marktsalat 17,90 €

Gebackene Rehleber mit Apfel und roten Zwiebelringen, Wildsauce, Bratkartoffeln 18,50 €

Klassiker

Hausgemachter Krug Burger mit fränkischen Tomaten, Speckchips, rote Zwiebeln, Rucola, Barbecuesauce, Süßkartoffelpommes 15,90 €

Filetpfännchen – mit dreierlei Lendchen, glasiertes Gemüse, Bratwürste, Pilze, hausgemachte Kräuterbutter, Röstklöße 19,80 €

Fränkisches Sonntags Essen

Ochsenbrust mit Krensauce, Preiselbeeren, Apfelkren, Kloß 15,90 €

Für alle Fleisch-und Fisch-Gerichte reichen wir gerne alternativ als Beilage einen Gemüseteller

Für unsere kleineren Gäste haben wir eine Kinderkarte oder Räuberteller

UNSER TIPP: Blue Gin mit Schlehen-Gin, Tonic, Prosecco, Rosmarin, Eis 7,50 €

Heißer Minze-Ingwer Tee 4,00 €

hausgemachter GLÜHWEIN 3,50 € Apfel-Glühwein mit Sahne 3,50 €



Unsere Krug Klassiker - Frisch aus unserem Bassin

Karpfen von September bis April vom heimischem Teichwirt Metzner

Forellen und Saibling von Fisch Jakob, Mühlhausen

Karpfen oder Forelle gebacken wahlweise in der Pfefferkruste, mit marktfrischen Salaten	13,90 bis 21,00 €
--	-------------------

Karpfen oder Forelle aus dem Blausud oder Wurzelsud Sahnemeerrettich, zerlassene Butter, Salzkartoffeln	13,90 bis 21,00 €
---	-------------------

Karpfen oder Forelle nach Art der Müllerin gebraten Butter-Zitronen-Sauce, Salzkartoffeln, Blattsalaten	13,90 bis 21,00 €
--	-------------------

Fränkisch besonders

Gedämpfte Forelle in Riesling-Dillsauce, Kartoffelgratin, Marktsalate	14,90 bis 23,90 €
---	-------------------

Hausgeräucherte Forelle, Blattsalat, Zwiebeln, Orangenkren, Kartoffelgratin	14,90 bis 23,00 €
---	-------------------

Gebratener Saibling gefüllt mit Kirschtomaten, Kräutern, Zitrone, Butter-Zitronen-Sauce, Kartoffelgratin, Marktsalate	15,90 bis 23,00 €
--	-------------------

Fränkisches Karpfenfilet

Gebackenes Karpfenfilet mit marktfrischen Salaten und Sauce Remoulade	16,90 €
---	---------

Gebratenes Karpfenfilet mit Garnelen, Meerrettichsauce, Kartoffelgratin, Marktsalate	16,90 €
--	---------

Gebratenes Karpfenfilet in Pfeffer-Sahne-Sauce, Kartoffelgratin, Marktsalate	16,90 €
--	---------

„Fish & Chips“ - Karpfenfilet in Bierteig, mit Essig, hausgemachter Sauce Remoulade, Pommes frites, Marktsalate	16,90 €
--	---------

<i>Zusätzlich reichen wir hausgemachte Sauce Rémoûlade² oder Sahnemeerrettich³</i>	<i>3,00 €</i>
--	---------------



Aus dem Wasser

Gebratenes Schwertfischfilet, Thai Curry mit Garnele in Tempura, Lauchzwiebeln, Tomaten, Flugmangosalat, Süßkartoffelchips 22,90 €

Etwas ganz Besonderes

Zu zweit (oder mehr) genießen von *Fisch Jakob, Mühlhausen*

Ganzer Donauwaller, Wurzelsud, Sahnemeerrettich, Butter, Salzkartoffeln je 100 gr. 5,90 €

Flammkuchen

Flammkuchen mit (auf Wunsch mit Chiliöl)

- mit Schmand, Thunfisch, Büffelmozzarella, rote Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Majoran 12,90 €

- mit Bio-Ziegenkäse, Schmand, Apfel, Kräuterseitlinge, Kürbiskerne, rote Zwiebeln 12,90 €

Allergiker beraten wir gerne. Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie über Zusatzstoffe.

Unsere Preise sind Inklusivpreise

Barrierefreier Eingang möglich. Bitte fragen Sie uns.



hausgemachtes hier bei uns erhältlich - auch als Geschenkidee



Süßes & Bamberger Käse

Schöller Eis - Bourbon-Vanille, Schokolade	je Kugel	1,50 €
Hausgemachtes Zitronen-Mojitosorbet	je Kugel	1,50 €
Hausgemachtes Eis - Kokoseiscreme, Malagaeis, Schokoladen-Zwetschgeneis mit Zwetschgenwasser	je Kugel	1,50 €

Zum aufwärmen

Rumtopf-Pharisäer mit heißem Kaffee, warmem Rumtopf, Sahne, Zimt 5,00 €

Fruchtiges Sorbet mit Winzersekt und Früchten 5,90 €

Crêpe gefüllt mit Rumtopffrüchten, Nuss-Nougatcreme, Krokant, Sahne 6,90 €

Klassiker

Apfelkräpfle mit Zimt-Zucker, Bratapfeleis, Preiselbeeren 6,90 €

Sophia´s lauwarmes Schokoküchlein, Schokoladen-Zwetschgeneis, Sahne, Krokant 6,90 €

Krug Eisbecher-Kokoseis, Malagaeis, Schokoladen-Zwetschgeneis, Sabayone, Walnüsse 5,90 €

Eis Coretto – Vanilleeis, heißer Espresso, Grappa, Krug Butter Cookies 🍪 (0,02l) 6,50 €

Regional

Kuh und Ziegen Käse mit Apfelsenf, Apfelchutney, Oliven, Krug Apfelbrot 🍞 6,90 €

Dazu empfehlen wir:

Unsere selbst eingelegte Pflaume in fränkischem Zwetschgenschaps 0,02l 4,80 €

2013er Wirsching WIQEM Auslese cuvée, Iphofen, Franken ½ Flasche 32,00 €
