

LANDHOTEL
3KRONEN

SEIT 1716

SPIEGELKARPFFEN AUS DEM AISCHGRUND

1/2 GEBACKENER KARPFFEN

Kartoffel- & Endiviensalat
je 100g 4,1

1/2 GEBACKENER PFEFFERKARPFFEN

Kartoffel- & Endiviensalat
je 100g 4,1

1/2 BLAUER KARPFFEN

aus dem Frankenweinwurzelsud, zerlassene Butter,
Meerrettich, Kartoffeln
je 100g 4,1

GEBACKENES KARPFFENFILET

Kartoffel- & Endiviensalat
22

GEBACKENES PFEFFERKARPFFENFILET

Kartoffel- & Endiviensalat
22

WINTER HIGHLIGHTS

GANSBRUST

karamellierte Apfelspalten, Blaukraut, Klobß
32

STEINPILZRISOTTO

AUCH VEGAN MÖGLICH
zwei Riesengarnelen, Kirschtomaten, Parmesan
27

KÜRBISBOWL

VEGAN
Quinoa, Kürbisragout, Brokkoli
22

WALDPILZE IN RAHM

VEGETARISCH
serviert mit hausgemachtem Semmelknödel
und frischem Beilagensalat
22

SUPPEN

FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE

Pfannkuchenstreifen, Grieß- & Leberklößchen
in einer kräftigen Fleischbrühe
8

KÜRBISCREMESUPPE

VEGAN

Kürbiskerne, Croutons
9

MARONEN-PASTINAKEN-SUPPE

mit gebratener Speckfackel
9

VORSPEISEN

CHIPS VOM AISCHGRÜNDER SPIEGELKARPFFEN

Blattsalate, Krendip, Baguette
15

RINDERTATAR

Rindertatar mit Miso-Mayonnaise, geraspeltem & gebeiztem
Eigelb, Butter, geröstetes Schwarzbrot
16

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

VEGETARISCH

marinierter Pfirsich, Walnusskerne,
Salatbouquet, Baguette
13

KLASSISCHER SHRIMPSCOCKTAIL

Cocktailsauce, Tomaten, Endiviensalat
15

FELDSALAT

mit Speck, Zwiebeln, Baguette
12

SALATE

3KRONEN WINTER SALAT

AUCH VEGAN MÖGLICH

Feldsalat, Scheiben von der Entenbrust,
marinierte Orangenfilets, Granatapfelkerne
28

SCHMANKERL

KALBSLEBER "BERLINER ART"

Apfelringe, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree
24

WILDRAGOUT

Blaukraut, Preiselbeerbirne, Spätzle
22

BÖFFLAMOT

Speckrosenkohl, Serviettenknödel
24

RINDERROULADE

Blaukraut, Kartoffelpüree
22

KNÖDEL DUO

VEGETARISCH
Käse & Spinat, Parmesan, Nussbutter
19

SCHUPFNUDELPFANNE

AUCH VEGAN MÖGLICH
Rosenkohl, gebratener Kürbis, Büffelmozzarella, Kürbiskerne
22

KLASSIKER

ZWIEBELROSTBRATEN

VOM HEIMISCHEN RIND
Bratkartoffeln, Beilagensalat
31

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Preiselbeeren, Steakhouse-Pommes-Frites,
Beilagensalat
28

200G RUMPSTEAK VON DER FÄRSE

VOM HEIMISCHEN RIND
Glace, Speckbohnen, Kartoffelpüree
31

TAFELSPITZ VON DER SEMMERROLLE

klassische Krensaucе und Bouillonkartoffeln
20

SCHÄUFELE

VOM HEIMISCHEN SCHWEIN
Natursauce, Wirsing, Kartoffelkloß
20

FISCH

ZANDERFILET

MIT HASELNUSSKRUSTE
geschmorte Karotten, Vanillebutter, Erbsen- & Kartoffelpüree
27

KLEIN & FEIN

KÄSEBRETTL

VEGETARISCH

Auswahl an Schnitt- & Stückkäse, Obatzter,
Feigensenf, Apfelspalten, Brotauswahl

16

DREI FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE

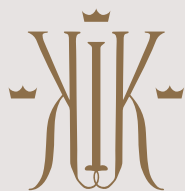
Sahnemeerrettich/Senf, Sauerkraut, Brot

14

CURRYWURST

scharfe Haussauce, Steakhouse-Pommes-Frites

13



Fast alle unsere Gerichte sind aus
REGIONALEN PRODUKTEN selbst hergestellt.
Hier ein Auszug unserer Partner:

Brot, Brez'In...	"Der Beck", Tennenlohe
Landeier von freilaufenden Hühnern, Kartoffeln und Gemüse	"Bauernhof Pihl", Oesdorf "Singer's" Bauernladen, Hausen "Litz - Mühle", Gremsdorf
Mehl	"Wrede", Baiersdorf
Salat und Gemüse	„Böhnlein“, Bamberg
Wurst und Fleisch	„Molkerei Walther“
Käse, Milchprodukte	„Deutsche See“, Bamberg
Fisch und Fleisch	"Dürrbeck", Medbach
Karpfen	"Brauerei Rittmayer", Hallerndorf
Bier	"Privatbrauerei Tucher", Nürnberg
Wein	„Weingut M. Schmitt“, Nordheim "Weingut C. Stahl", Auernhofen
Edelbrände	"Dahlmann-Schmidt, Mittelehrenbach
Pralinen	"Storath", Scheßlitz

LIEBE GÄSTE,
FALLS SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, WENDEN SIE SICH BITTE AN
UNSEREN SERVICE. DIESER GIBT IHNEN GERNE FACHKUNDIG AUSKUNFT.