



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

PFIFFERLING HIGHLIGHTS

PFIFFERLINGSSUPPE

VEGETARISCH
mit goldbraun gebratenen Semmelknödelwürfeln
9

TAGLIATELLE MIT RINDERSTREIFEN

gebratenen Pfifferlingen, und Trüffeljus
29

PFIFFERLINGE IN RAHM

VEGETARISCH
serviert mit hausgemachtem Semmelknödel
und frischem Beilagensalat
22

VORSPEISEN

FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE
Pfannkuchenstreifen, Grieß- & Leberklößchen
in einer kräftigen Fleischbrühe
8

CHIPS VOM AISCHGRÜNDER SPIEGELKARPFFEN
Blattsalate, Krendip, Baguette
15

GEBEIZTER LACHS
auf Brezenknödelcarpaccio, Kürbiskernöl,
Kürbiskerne, Senf-Dill-Dip
15

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

TOMATENCARPACCIO
AUCH VEGAN MÖGLICH
mit Basilikumpesto aus dem sonnigen Garten des Küchenchefs,
Parmesan, Baguette
12

SCHEIBEN VOM NIEDERTEMPERATUR-
GEGARTEN ROASTBEEF
im Rucolanest, Balsamico Vinaigrette,
Remouladensauce, Brotauswahl
16

3KRONEN JAUSE
IDEAL AUCH ZUM TEILEN
Brotzeit mit Bauernschinken, feiner Leberwurst, Pfefferbeißer,
Obatzter, Griebenschmalz, Radi, Radieserl, Brotauswahl

Für 1 Person 14
Jede weitere Person 5

SALATE

SPÄTSOMMER SALAT
AUCH VEGAN MÖGLICH
Bunte Blattsalate, Avocado, Spalten vom grünen Apfel,
Tomaten, Feta, Pinienkerne, Balsamico Dressing, Baguette
16

wahlweise mit
Streifen vom Rind 10
Garnelen 8
Hähnchenbrüst 7

SCHMANKERL

KALBSLEBER "BERLINER ART"

Apfelringe, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree
24

PICCATA MILANESE VOM LANDHUHN

Gebatene zarte Hähnchenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle
auf Zucchini-Rucola-Risotto und Tomatenpesto
24

GNOCCHI IN SALBEIBUTTER

VEGETARISCH

geschmorte Tomaten, Chiliflocken, Parmesan
22

PARMIGIANA

VEGETARISCH

Geschichtete Auberginen mit Tomate, Basilikum,
Büffelmozzarella, Parmesan & Baguette
22

CAPPELETTI

VEGAN

mit Spinatfüllung, Kirschtomaten, leichte Muskat-Sahnesauce
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

Galce, Speckbohnen, Kartoffelpüree
31

TAFELSPITZ VON DER SEMMERROLLE

klassische Krensaucce und Bouillonkartoffeln
20

SCHÄUFELE

VOM HEIMISCHEN SCHWEIN

Natursauce, Wirsing, Kartoffelkloß
20

FISCH

KABELJAUFILET

auf lauwarmen Gurkensalat mit Dill, Salzkartoffeln
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.