



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.