

SPEISEKARTE



Vorneweg, hinterher oder auch einfach so

Fruchtig & erfrischend: Küblers Summer Fizz 10,50

Eine Eigenkreation von Barkeeper Jonas – unbedingt probieren:
Kiwi und Limette treffen auf Gin und frische Minze, auf Eis
geshaked. Einfach Sommer im Glas.

Crodino Wildberry – alkoholfrei 7,50

Alkoholfreier, würzig, süßer Aperitif

NEU: Sakura Spritz 7,50

Frisch, Floral & ein bisschen fancy 😊
Feine Kirschblütennote trifft Spritz

Vorspeisen, Salate und Suppe

Bärlauch-Parmesancremesuppe 6,90

Mit Sahnehaube, Croûtons und Parmesan

Spargelcremesuppe 7,50

Vom fränkischen Spargel aus Abenberg, mit Sahnehaube und
Croûtons

Gemischte Antipasti-Platte 11,80 – auch perfekt zum Teilen

Dünn aufgeschnittener Prosciutto Crudo, Mozzarella, dazu hausgemachtes Antipasti-Gemüse und Basilikum-Pesto

Unsere Salate

Gartensalat Hähnchen 14,90

Bunt gemischte Blattsalate, saftig
gegrillte Hähnchenbrust,
Kirschtomaten, Weintrauben, Rosinen,
karamellierte Walnüsse - mit unserem
feinen Hausdressing

Grüner Spargel Salat 18,90

Knackig frische Blattsalate, Kirschtomaten,
geröstete Pinienkerne und
Granatapfelessig, gebratener grüner
Spargel
- dazu unser feines Hausdressing

Küblers Caesar Salad 16,10

knackige Blattsalate, saftig gegrillte
Hähnchenbrust, Rucola, Kirschtomaten,
Croûtons und frisch
geriebener Parmesan – mit unserem
hausgemachten Caesar-Dressing

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten aus dem Rinder-Roastbeef 23,50

Mit frisch gebackenen Röstzwiebeln und Pommes frites

Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein 16,50

Mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Cordon Bleu vom Schwein / Bärlauch-Cordon-bleu 17,80 / 18,90

mit Pommes Frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Herzhafte Spinatknödel vegetarisch 15,50

In feiner Pilzrahmsauce, dazu Rucola, Kirschtomaten und frisch geriebener Parmesan

Südtiroler Schlutzkrapfen vegetarisch 17,50 + zusätzlich gebratener grüner Spargel + 4,00 €

Spinat-Ricotta-Teigtaschen in cremiger Bärlauchsoße, dazu Kirschtomaten, Rucola,
geröstete Pinienkerne und frisch geriebener Parmesan

Der Klassiker: Wiener Kalbsschnitzel 24,50

Goldbraun gebacken, dazu unser hausgemachter Kartoffelsalat, kaltgerührte Preiselbeeren und ein gemischter Salat

Würzige Schaschlikpfanne 16,40

Mit fränkischen Wedges und einem gemischten Salat

Gerne bereitet unsere Küche für Sie auch alternative Gerichte für vegane Ernährung zu!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Gerne können Sie auch von den meisten Gerichten eine kleine Portion bestellen. Der ausgewiesene Preis wird dann auch um 1,50 € reduziert.

Alle Preise verstehen sich in Euro und incl. gesetzlich gültiger MwSt.

Vom Grill

Argentinisches Rinderfilet 200g |300g - 26,00 | 37,00
dazu Kräuterbutter
oder Trüffelbutter +0,50

Rinder-Steak aus der Hochrippe 300g - 26,00
dazu Kräuterbutter
oder Trüffelbutter +0,50

Bacon-Cheese-Burger 13,00 Double Beef +5,90
100 % fränkisches Rindfleisch vom Metzger Dürsch im Brioche
Brötchen, Gurke, knuspriger Bacon & geschmolzener Käse

Veggie Burger 13,00
(auch vegan möglich)
Hausgemachtes vegetarisches Gemüsepatty im Brioche-
Bun, dazu Antipasti-Gemüse, Mozzarella und
hausgemachte Cocktailsauce

**Mögliche
Beilagen**

- + Pommes frites 3,50
- + Hausgemachter Coleslaw 3,50
- + Bratkartoffeln 3,50
- + Süßkartoffelpommes 4,50

- + großer Steaksalat 8,90
- + Gemischter Salat 4,50
- + mediterranes Gemüse 4,50
- + fränkische Wedges 3,50

Unsere Tagesempfehlungen

„Cordon bleu“ vom grünen Spargel 20,50
Grüner Spargel im Käse-Schinken-Mantel, in der Pfanne
ausgebacken, dazu hausgemachter Kartoffelsalat
und ein gemischter Salat

Überbackenes Lendenpfännchen 22,90
Saftig gebratene Schweinemedallions, in Pilzrahmsauce mit
Käse überbacken, dazu hausgemachte Butterspätzle und ein
gemischter Salat

Coq au vin 18,50
Saftig geschmorte Maispoularde aus Freilandhaltung, dazu
knackiges Marktgemüse und Erbsenpüree

Saftiger Kalbsrollbraten 21,80
in sämiger Sauce, mit Kartoffelkloß und hausgemachtem
Apfelblaukraut

Endlich wieder Spargelzeit!

Portion fränkischer Spargel mit Petersilienkartoffel 14,90
und zerlassener Butter

Spargelsalat mit feiner Vinaigrette „fränkisch weich“ 14,50

Wahlweise zur Portion Spargel:

- Schweineschnitzel 8,80
- Cordon Bleu 10,10
- Schweinelende 11,90
- Zanderfilet 12,90
- Rinderfilet 200g |300g - 26,00 | 37,00

Fisch

Gegrilltes Filet vom Zander 22,90
Dazu Mandelbutter, knackiges Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

Französische Bouillabaisse - Als Vorspeisen-Suppe 9,80 -
Als klassischer Hauptgang-Eintopf 19,70
Würzige, provenzalische Fisch- und Krustentiersuppe, mit pochiertem Fisch, Garnele und Gemüse als Einlage

Dessert

Espresso Affogato 5,40
Eine Kugel Bourbon-Vanille-Eis mit einem frisch gebrühten Espresso übergossen

Küblers Dessertvariation 8,90
Hausgemachtes Tiramisu, Panna Cotta und eine Kugel Walnusseis

Etwas kleines geht immer
Tonka-Bohnen Panna Cotta
Mit erfrischendem
Himbeermark
4,50

Gerne bereitet unsere Küche für Sie auch alternative Gerichte für vegane Ernährung zu!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Gerne können Sie auch von den meisten Gerichten eine kleine Portion bestellen. Der ausgewiesene Preis wird dann auch um 1,50 € reduziert.

Alle Preise verstehen sich in Euro und incl. gesetzlich gültiger MwSt.