

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

Bärlauchcremesuppe 6,90
Mit Sahnehaube und Croûtons

Kleines Carpaccio vom Rind 8,90
Dünn aufgeschnitten, auf Rucola und mit Parmesan, dazu
karamellierte Walnüsse, Walnussöl und Zitrone serviert

Salat vom fränkischen Spargel 14,50

Hausgemachtes Kichererbsenhummus 5,80
Dazu italienisches Weißbrot

Unsere Salate

Gartensalat Hähnchen 14,90
Bunt gemischte Blattsalate, saftig gegrillte
Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Weintrauben, Rosinen,
karamellierte Walnüsse - mit unserem feinen
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
Spinat-Ricotta-Teigtaschen in cremiger Bärlauchsoße, dazu Kirschtomaten, Rucola,
geröstete Pinienkerne und frisch geriebener Parmesan

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 300g 37,00

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

Gegrilltes Filet vom Zander 22,90

Dazu Mandelbutter, knackiges Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

Fränkischer Sauerbraten 18,90

In feiner Lebkuchensoße, dazu hausgemachtes Apfelblaukraut und Kartoffelkloß

Saftig geschmortes Rinderragout 19,50

dazu hausgemachte Butterspätzle und ein gemischter Salat

Dessert

Espresso Affogato 5,40

Eine Kugel Bourbon-Vanille-Eis mit einem frisch gebrühten Espresso übergossen

Hausgemachtes Eierlikör-Tiramisu mit Alkohol 7,50

dazu eine Kugel erfrischendes Zitronensorbet

Italienische Profiterole 6,50

Drei luftige Brandteigkrapfen, mit Sahne gefüllt und feiner Schokoladensauce überzogen

Stellen Sie sich Ihren Eisbecher zusammen: je Kugel 1,90 + Sahne 0,50

Eis: Schokolade, Bourbon-Vanille, Walnuss **Sorbet:** Erdbeere, Zitrone, Mango-Maracuja, Schwarze Johannisbeere

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.