SPEISEKARTE

Vorneweg, hinterher oder auch einfach so

herb & fruchtig: Campari Amalfi 7,50
La dolce Vita im Hotel Kübler
Campari trifft auf Bitter Lemon und Grapefruit
Martini Vibrante – alkoholfrei 7,50
Alkoholfreier, erfrischender Aperitif mit Zitrusnoten

Der Herbst ist da!
Fränkischer Federweißer
0,2 l | 5,20

Vorspeisen, Salate und Suppe

Gemischte Antipasti-Platte 11,80 – *auch perfekt zum Teilen*
Dünn aufgeschnittener Prosciutto Crudo, Mozzarella, dazu hausgemachtes Antipasti-Gemüse und Basilikum-Pesto

Kleine Phở thịt bò 8,90
Inspiriert von einem Lieblingsgericht unserer vietnamesischen Kollegen: aromatische, kräftige Brühe mit zarten Reisbandnudeln, rosa gebratenem Roastbeef und frischen vietnamesischen Kräutern – ein Stück vietnamesische Esskultur in unserer Küche.

Kürbiscremesuppe 7,90
Vom fränkischen Hokkaidokürbis mit Ingwer verfeinert, dazu geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl

Kleines Vitello Tonnato 8,80
Sous-vide gegartes Kalbsfleisch, dünn aufgeschnitten, dazu cremige Kapern-Thunfisch-Soße und frittierte Kapern

Unsere Salate

Gartensalat Hähnchen 15,60
Bunt gemischte Blattsalate, saftig gegrillte Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Weintrauben, Rosinen, karamellisierte 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

Herbstlicher Waldsalat 15,60
knackige Blattsalate, gebratene Champignons, Granatapfelkerne und Granatapfelessig, Rucola, Kirschtomaten und Croûtons

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 17,80
Tegernseer-Cordon-bleu 18,90
(zusätzlich mit süßem Senf und Meerrettich eingestrichen)
mit Pommes Frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Fränkischer Sauerbraten 18,90
In sämiger Sauce, dazu Brezenknödel, Apfelblaukraut und Preiselbeer

Herzhafte Brezenknödel vegetarisch 15,50
In feiner Pilzrahmsauce, dazu Rucola, Kirschtomaten und frisch geriebener Parmesan

Wiener Kalbschnitzel
Goldbraun gebacken, dazu hausgemachter Kartoffelsalat, kaltgerührte Preiselbeeren und ein gemischter Salat
24,50

Gerne bereitet unsere Küche für Sie auch alternative Gerichte für vegane Ernährung zu!
Bei Allergien / Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Gerne können Sie die meisten Gerichten als kleine Portion bestellen. Der Preis reduziert sich um 1,50 €. Alle Preise in Euro und incl. gesetzlich gültiger MwSt.

Vom Grill

Argentinisches Rinderfilet 200g | 300 g - 26,00 | 37,00
dazu Kräuterbutter

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
Hausgemachtes vegetarisches Gemüsepatty im Brioche-Bun, dazu Antipasti-Gemüse, Mozzarella und hausgemachte Cocktailsauce

Mögliche Beilagen

+ Pommes frites 3,50
+ Hausgemachter Coleslaw 3,50
+ Bratkartoffeln 4,50
+ Süßkartoffelpommes 4,50
+ großer Steaksalat 8,90
+ Gemischter Salat 4,50
+ mediterranes Gemüse 4,50
+ fränkische Wedges 3,50

Unsere Tagesempfehlungen

Kürbiscapelli vegetarisch 17,80
In Salbeibutter geschwenkt, dazu Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

Rehschnitzelchen in Haselnuss-Kräuterkruste 22,80
Dazu rösche Bratkartoffeln, kaltgerührte Preiselbeeren und Apfelblaukraut

Kalbsleber „Berliner Art" 22,40
Mit frischen Röstzwiebeln, Apfelscheiben, Bratkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren

Würzige Schaschlikpfanne 16,40
mit fränkischen Wedges und Zitronenschmand, dazu ein gemischter Salat

Roastbeef-Clubsandwich 16,90
hauchdünn aufgeschnittenes Roastbeef im Brioche-Sandwich, Coleslaw, Spielgelei, Salat, mit Käse überbacken und Cocktailsauce, dazu fränkische Wedges

Wie bei Oma: **¼ Ofenfrische Gans** 29,70
dazu hausgemachtes Apfelblaukraut und Kartoffelkloß

Fischempfehlung des Tages

Endlich wieder da - der fränkische Karpfen:

Gebackenes Karpfenfilet 20,80
dazu hausgemachte Sauce Remoulade, sowie hausgemachter Kartoffelsalat und einem gemischter Salat

Gebratenes Filet vom Zander 23,80
Mit Mandelbutter, gegrilltem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

Dessert

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

Hausgemachtes Tiramisu – *mit Alkohol* 7,50
Dazu eine Kugel Cassis-Sorbet

Hausgemachte Buchtel 7,50
Mit Sahne und Vanillesauce

Ein Klassiker französischer Küche: **Crêpe Suzette** – *mit Alkohol* 7,50
Feiner Crêpe in einer fruchtig-aromatischen Orangen-Grand-Marnier-Sauce Orangenfilets, kurz flambiert, dazu eine Kugel Bourbon Vanilleeis

Etwas kleines Süßes geht immer
Tonkabohnen Panna Cotta mit Mangosauce
4,50

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

Bei Allergien / Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Gerne können Sie die meisten Gerichten als kleine Portion bestellen. Der Preis reduziert sich um 1,50 €. Alle Preise in Euro und incl. gesetzlich gültiger MwSt.