



Jeden **Sonntag**,  
gibt es zum Mittagstisch  
„**Fränkische Spezialitäten**“  
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung  
unter 0951 40 71 640  
[www.schloss-seehof.com](http://www.schloss-seehof.com)

## RESTAURANT – CAFÉ SCHLOSS SEEHOF

Schloss Seehof 14  
96117 Memmelsdorf

Telefon 0951 40 71 640  
E-Mail [buero@cateringmv.de](mailto:buero@cateringmv.de)  
Internet [www.schloss-seehof.com](http://www.schloss-seehof.com)

## RESERVIERUNGSZEITEN

Frühstückszeiten von 9:00 Uhr bis 11:30 Uhr  
Mittagessen von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr  
Nachmittagskarte von 12:00 Uhr bis 16:45 Uhr

Betreiber: MV - Gastronomie Partyservice GmbH & Co. KG



## HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT – CAFÉ SCHLOSS SEEHOF

Der Duft von frischem Kaffee, der Anblick feiner Kuchen,  
wunderschön renovierte Räume und köstlich zubereitete  
regionale Speisen warten auf Sie.

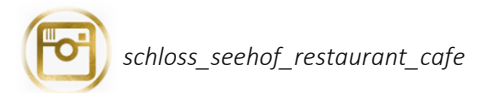
### "Never change a winning team,,

Unser Eventmanager, Herr David Vavra und unser  
Küchenchef, Herr Sebastian Schubert, sowie Mitarbeiter,  
des schon jahrelang bestehenden Seehof & Jura - Café Teams,  
warten auf Sie.

Wir freuen uns auf Sie,  
Claudia Albert & Michael Vogler,  
sowie das Team des Restaurant - Cafés Schloss Seehof.

## ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag von 09:00 Uhr bis 18:00 Uhr  
Montag Ruhetag / Feiertag geöffnet



## KAFFEE & TEESPEZIALITÄTEN

### DALLMAYRTEEWELT IM PYRAMIDENBEUTEL

*Geschmacksvielfalt mit aromareicher Entfaltung von ganzen Teeblättern und Blütenknospen TEESORTEN*

- Darjeeling First Flush Bio
- Tulsi Relax Bio Ayurvedisch Orange-Ingwer
- Ginseng Ingwer Bio grüner Tee
- Maracuja – Orange Bio Früchtetee
- Rooibos Mango-Maracuja
- Earl Grey
- Garten der Provence Kräutermischung
- Limo Kurkuma Früchteteemischung

**Glas**

**330ml**

**3,60**

*Geschmacksvielfalt mit aromareicher Entfaltung von ganzen Teeblättern und Blütenknospen*



## KAFFEE & TEESPEZIALITÄTEN

### DALLMAYR KAFFEE

*Die Geschichte von Dallmayr in München reicht über drei Jahrhunderte zurück. Seit 1900 zählt das Geschäft zu den führenden Delikatessenhäusern Europas. Etwas von dem besonderen Flair schwingt in jeder Tasse Dallmayr Kaffee oder Tee mit. Schmecken Sie den Unterschied!*

#### Kaffee Dallmayr Via Verde Café Creme

Wunderbar harmonisch im Geschmack  
Tasse / Haferl

2,90 / 3,90

#### Espresso Dallmayr Via Verde

Vollmundig intensiv  
Tasse / Doppelt

2,60 / 3,90

### LINDT TRINKSCHOKOLADE

*Ein Genuss zum dahin schmelzen in typisch Schweizer Qualität, mit intensivem Kakaogeschmack. Exklusiv für Dallmayr entwickelt.*

#### Lindt Trinkschokolade\* „Klassisch“ / 3,90

*mit aufgeschäumter Milch oder Sahne*

## KAFFEE & TEESPEZIALITÄTEN

*MIT FRISCHER GESCHÄUMTER VOLLMILCH ZUBEREITET*

#### Milchkaffee\*

große Tasse 3,90

#### Cappuccino\* mit Milch oder Sahne

Tasse 3,40

#### Latte Macchiato\*

Glas 3,90

#### Warme Milch mit Honig\*

Haferl 3,20

#### „Schlosskinder“ Milchschaum\*

Tasse 1,80

## FRÜHSTÜCKSKARTE

von 09:00 Uhr bis 11:30 Uhr



### JAGDSCHLOSS FRÜHSTÜCK / 13,50

milder Emmentaler, Wurstaufschnitt, altfränkische Salami, Quark mit Gartenkräutern, gekochter Farmerschinken, hausgekochte Erdbeermarmelade, knackige Gurken & Tomaten, gekochtes Landei, Butter, handgemachtes Schlossbrötchen, Vollkornbrötchen und Landbrot

### BALTHASAR NEUMANN FRÜHSTÜCK / 13,50

milder Emmentaler, Frischkäse, fruchtige Weintrauben, zartschmelzender Brie, Kräuterquark, Orangenmarmelade, sonnenverwöhnte Tomaten mit Mozzarella, dazu Butter und handgemachtes Schlossbrötchen, Vollkornbrötchen

### GÄRTNERSTADT FRÜHSTÜCK „Vegan“ / 13,50

knuspriges Müsli mit Bananenchips und leichter Hafermilch, mediterran gegrilltes Gemüse, Tofu im Sesammantel, hausgemachte Orangenmarmelade, handgemachtes Schlossbrötchen, Vollkornbrötchen und Landbrot

### DREI RÜHREIER ODER DREI SPIEGELEIER

inklusive Schlossbrötchen und Butter

- „Klassisch“ 7,50
- mit gebratenen Speckscheiben 8,50

### FRÜHSTÜCKS-OMELETTE / 8,50

leckeres Omelette, frisch aus der Pfanne mit herzhaftem Bergkäse, Kirschtomaten und frischen Gartenkräutern, dazu Butter und Brötchen

### ANTONIO PETRINI FRÜHSTÜCK / 13,50

italienischer Landschinken und Salami, Parmesan, sonnengereifte Oliven, Tomaten mit Mozzarella und Pesto, Melone, gekochtes Landei, Butter, mediterran gegrilltes Gemüse, dazu handgemachtes Schlossbrötchen, Vollkornbrötchen

## FRÜHSTÜCKSKARTE

von 09:00 Uhr bis 11:30 Uhr



Freilandeier aus Pfarrweisach vom Familienunternehmen Vier-Burgenblick.

### SEEHOF FRÜHSTÜCK \* / 39,00

*für zwei Personen auf der Etagere serviert:*

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich, Rührei mit Speck, milder Käse, gekochter Farmerschinken & Aufschnitt, Konfitüre, Butter, Naturjoghurt, frische Früchte, dazu reichen wir einen Schlossbrötchenkorb, knuspriges Landbrot, Buttercroissant und je ein Glas Sekt „Schloss Seehof“, ein Glas Orangensaft und ein Heißgetränk nach Wahl

*Unsere Empfehlung für Ihren persönlichen Wunschgutschein!*

### SCHLOSSGEIST FRÜHSTÜCK\* / 5,90

Tasse Kinderkakao mit ofenfrischem Brötchen, Nuss-Nougat-Creme und Fruchtjoghurt

### KÖNIG LUDWIG FRÜHSTÜCK

2 Weißwürste mit Breze und süßem Senf 6,50

3 Weißwürste mit Breze und süßem Senf 7,90

### ORANGERIE FRÜHSTÜCK

- Drei kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Orangenkonfitüre 5,50
- Drei kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Nutella 5,50

### Dallmayr Kaffee

1l 11,90

In der Thermoskanne

Kaffee-Sonderpreise (Kannen) gelten bis 12:00 Uhr

Glas **Orangensaft**, frisch gepresst

0,2l 4,80

Glas **Sekt** „Schloss Seehof“

Feine Perlage, frisch und fruchtbetont

0,1l 4,20

## FRÜHSTÜCKSKARTE

von 09:00 Uhr bis 11:30 Uhr



### EXTRA PORTION

Hausgem. Orangenmarmelade	1,60
Butter	1,00
Nutella	1,60
Hausgem. Marmelade	1,60

---

Frischer Obstsalat der Saison	5,20
Honig	1,60
Joghurt mit frischen Früchten	4,80
Naturjoghurt	2,10

---

Wurstaufschnitt	3,20
Altfränkische Salami	3,90
Gekochter Farmerschinken	4,50
Kräuterfrischkäse	2,80
Italienischer Landschinken	4,50
Milder Käse	3,90
Hausgebeizter Lachs (ca.80g) mit Sahnemeerrettich	8,90

---

1 Spiegelei	2,50
1 gekochtes Ei	2,50
1 Rührei	2,50
Laugenbreze	1,90
3 Scheiben gebratener Speck	2,90

---

2 Scheiben Landbrot	1,50
Kürbiskernbrötchen	1,70
Schlossbrötchen	1,20
Vollkornbrötchen	1,70
Buttercroissant	2,50

Besondere **Geschenke** und erlesene Köstlichkeiten,  
für die Daheimgebliebenen finden Sie  
in unserer **Vitrine im Eingangsfoyer**,  
die Sie zum großen Teil nicht im öffentlichen Handel erhalten.



**Seit den 1720er Jahren**  
wurde in Schloss Seehof erfolgreich Orangerie Kultur betrieben.  
Die Gärtner waren zu Zeiten des Barocks über die Lande hinaus  
bekannt für Ihr Geschick mit den empfindlichen Pflanzen.

Diese Tradition wird seit einigen Jahren wieder gepflegt.

1992 erfolgte der erste Ankauf von 40 Zitruspflanzen.  
Bis heute wuchs der Bestand auf mehr als 200 an,  
168 davon werden im Sommer auf dem Orangerie Parterre  
präsentiert.

Aus diesen besonders aromatischen  
fränkischen Früchten fertigen wir zudem auch  
in kleinen Mengen leckere Orangenmarmelade.  
Diese erhalten Sie auch zum Mitnehmen.

## GETRÄNKEKARTE

### APERITIVO

**RAMAZOTTI ROSATO TONIC** 0,25l / 6,90 (12,23,39)  
Minze, Schweppes Indian Tonic auf Eis aufgegossen

**APPLE GIN TONIC** mit Thymian 0,25l / 7,20 (39)  
Apfelsaft, Gin, Tonic Water auf Eis aufgegossen

**APEROL SPRITZ** 0,25l / 6,90 (12,23,39)  
Aperol Spritz, Prosecco, Spritzer Soda,  
Orange auf Eis aufgegossen

**LILLET WILD BERRY** 0,25l / 6,90 (39)  
Schweppes Wild Berry, Lillet, Berry auf Eis aufgegossen

**BADITA DE COCO MARACUJA** 0,25l / 6,90 (12,23,39)  
Maracujasaft, Mangaroca Badita de Coco, Minze auf Eis aufgegossen

**SEKT HAUSMARKE** 0,1 l / 4,20 & 0,75l / 28,50  
„Schloss Seehof“, trocken

### ROTWEIN

**Dornfelder, Weingut Nüßlein QbA trocken**  
Gehaltvoller Rotwein mit Frucht und dezenter Holz-Aromatik  
0,1l / 0,25l / 0,75l 3,80 / 6,90 / 19,90

**Domina, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken**  
Frankens rote Spezialität, kräftig  
0,1l / 0,25l / 0,75l 3,80 / 6,90 / 19,90

**Franken Weißweinschorle** 0,25l / 4,60  
**Franken Rotweinschorle** 0,25l / 5,20

## GETRÄNKEKARTE

### WEISSWEIN

*Nüßlein und Wein - eine Leidenschaft seit Generationen  
Alfred Nüßlein bewirtschaftete einen kleinen Weinberg.*

*Begeisterung und Liebe für den Wein seit Generationen...die auch die nächste Generation  
erfasst hat.*

**Rotling, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken**  
Nüßleins Spezialität für jede Gelegenheit  
0,1l / 0,25l / 0,75l 3,40 / 6,40 / 18,50

**Silvaner, Weingut Nüßlein QbA trocken**  
Frankens großer Klassiker mit feiner Sortenart  
0,1l / 0,25l / 1,0l 3,40 / 6,40 / 24,50

**Müller Thurgau, Weingut Nüßlein halbtrocken**  
Fruchtig & frisch, unser unkomplizierter Spaßmacher  
0,1l / 0,25l / 0,75l 3,40 / 6,40 / 18,50

**Bacchus, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken**  
Fruchtig & frisch, aromatischer spritziger Sommerwein  
0,1l / 0,25l / 1,0l 3,40 / 6,40 / 24,50

### WASSER, GEISTE, BRÄNDE & LIKÖRE

*Die Familie Haas ist seit vielen Generationen in Pretzfeld ansässig und in der Tradition sowie in der  
Moderne der Region tief verwurzelt. Von Vater zu Sohn wird die Kunst des Destillierens weitergegeben.  
Eigener, naturnaher Obstanbau ist dazu die Grundvoraussetzung – nur so bleibt die Qualität und  
Originalität der Destillate unverfälscht erhalten.*

Fränkischer Williams, Edelbrennerei Haas 2cl 4,50  
Haselnussgeist, Edelbrennerei Haas 2cl 4,80  
Orangengeist, Edelbrennerei Haas 2cl 4,50

Waldhimbeergeist, Edelbrennerei Haas 2cl 4,50  
Zwetschgenwasser, fassgelagert, Edelbrennerei Haas 2cl 4,50

Johannisbeer Likör, Edelbrennerei Haas 2cl 3,50  
Roter Weinbergpflirsich Likör, Edelbrennerei Haas 2cl 3,50

## TAGESKARTE

Montag bis Samstag von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr



## VORSPEISE

### MOZZARELLA DI BUFALO / 10,90

Büffelmozzarella mit Rauke, Kirschtomaten, grünes Kräuter-Pesto und ofenfrisches Ciabatta

### 36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ / 5,90

mit Flädlestreifen und sommerlichem Gemüseconfit

### ANDALUSISCHE GAZPACHO kalt serviert / 5,90

mit sonnengereiften Tomaten, fruchtigen Paprikaschoten, grünen Gartenkräutern, erstklassiges Olivenöl, spanischer Knoblauch, zerhackter Basilikum und Crostini

### 52\*C ROASTBEEF AUF KRUSTIBROT /12,90 (2 Stück)

zart gegartes Rodeo Roastbeef auf geröstetem Krustenbrot mit Brunnenkresse, hausgemachter grüner Sauce und geschmolzenen Meersalz-Tomaten mit gerösteten Zwiebeln

## KLASSIKER HAUPTGANG

### RODEO STRIP COIN RUMPSTEAK 200g / 23,90

*# artgerechte Aufzucht durch Weidehaltung und Grasfütterung*

mit hausgemachter feiner Zitronen-Kräuterbutter, dazu mediterranes gegrilltes Gemüse, geschmolzene Tomaten und Steakhouse Pommes

### ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE / 13,40

Allgäuer Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln, Bergkäse und kleinem gemischtem Salat der Saison

## TAGESKARTE

Montag bis Samstag von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr



### TRADITIONELLE „PICCATÀ ALLA MILANESE“ vom Hähnchen / 16,90

in einem Parmesan-Mantel gebraten, angerichtet auf Bandnudeln mit fruchtigem sonnengereiften Tomaten-Basilikum-Sugo

### GNOCCHI A LA GORGONZOLA / 15,90 (+Vegan)

italienische Nocken aus Kartoffelteig in einer leicht zartschmelzenden Gorgonzolasauce mit marinierten Zitronen-Baby-Blattspinat, getrockneten sonnengereifte Tomaten , dazu Rucola-Tomatensalat

### FANGFRISCHES LACHSFILET / 21,90 (Sushi-Qualität)

krosses Lachsfilet, auf der Haut gebraten, dazu Pak Choi-Gemüse in leichter Teriyaki-Limetten-Sesamsauce, dazu Wildreis-Timbale

### GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST / 15,90

„Züricher Art“ mit frisch gebratenen Egerlingen, dazu Knopfspätzle und Salat

### SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT / 14,90

zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

### LINGUINE 3 KRÄUTER-PESTO MIT GARNELEN / 18,20

mit aromatischen Knoblauch-Gartenkräutern, Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift, dazu gebratene Garnelen in Bio-Zitronen-Petersilienbutter

## SCHLOSS GESPENSTER

### KINDERSCHNITZEL / nur für kleine Gespenster / 8,90

zartes kleines Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes

## GETRÄNKEKARTE

### KALTGETRÄNK

<b>Tafelwasser</b>	0,20l / 0,4l	2,60 / 3,40
<b>Kondrauer</b> natürliches Mineralwasser medium, naturell, spritzig	0,25l / 0,75l	3,20 / 6,20
<b>Coca-Cola</b> <small>12/24</small>	0,2l / 0,4l	2,90 / 3,90
<b>Coca-Cola light</b> <small>12/24</small>	0,2l / 0,4l	2,90 / 3,90
<b>Mezzo-Mix</b> <small>12/24</small>	0,2l / 0,4l	2,90 / 3,90
<b>Zitronenlimonade</b>	0,2l / 0,4l	2,90 / 3,90
Iso Sport <b>Zitrone-Grapefruit</b>	0,4l	3,10
<b>Saftschorle</b> (alle Säfte auch als Saftschorle erhältlich) <i>(Maracujanektar, Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeerenektar)</i>	0,2l / 0,4l	3,10 / 4,20

### BIERE

*Privatbrauerei Fässla Die Spezialitäten aus der Brauerei Fässla sind Experten im ganzen Land bekannt!*

<b>LAGER BIER</b> untergäriges Vollbier	0,5l	3,90
<b>GOLD PILS</b> leicht, frisch & dezent	0,5l	3,90
Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb	0,5l	4,10
Paulaner Hefe-Weißbier, alkoholfrei	0,5l	4,10
Paulaner Münchner hell, alkoholfrei	0,5l	4,10

*Gut, besser, Paulaner. Die Ikone unter den Hefe-Weißbieren!*

## DALLMAYR COLD WORLD

### KAFFEESPEZIALITÄTEN

**Karamell-Eis-Macchiato** / 5,80  
vollmundiger Espresso Shot, Vollmilch, Eiswürfel,  
Vanillesirup & Karamellsauce

**A-76 Dallmayr Kaffee on the Rocks** / 4,80  
feinwürziger Mokka-Kaffee mit Eiswürfeln

**Affogato al caffè** / 3,90  
1 Kugel Bourbon Vanilleeis mit heißem Dallmayr Espresso

### KALTER EISTEE

**Dallmayr Eistee Orange/Ingwer** / 4,80  
exotisch erfrischender Früchteeistee auf Eis mit frischer Minze

**Dallmayr Eistee Maracuja/Orange** 4,80  
saftiger Pfirsich, kühle Zitrone auf Eis mit grüner Minze



[schloss\\_seehof\\_restaurant\\_cafe](#)



[@schloss.seehof](#)



## NACHMITTAGS-SPEISENKARTE

Gerichte 12:00 Uhr – 16:45 Uhr



### FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ / 9,90

mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 8,80 Böhnleins Kunner 240g

### 1 STÜCK BAMBERGER FRANKENGRILLER / 6,90 Böhnleins Kunner 120g

vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

### FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ *Vegan* / 9,80

mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Zwiebel und Paprika

### FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“ / 11,90

mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

### FLAMMKUCHEN „LACHS“ / 12,90

mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

### FLAMMKUCHEN „ROASTBEEF“ / 12,90

mit rosa Roastbeef, gebackenen Kapern, Wildkräutersalat und Kirschtomaten

### SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“ / 12,90

Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

- BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN 14,90
- BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL 13,90
- BOWL + GEBRATENE LACHSWÜFREL IM SESAMMANTEL 18,90

### KLEINER GÄRTNERSALAT DER SAISON / 4,90

Dressing: Honig-Senfdressing oder Balsamico-Dressing

## HAUSGEBACKENE KUCHEN



### BITTE BEACHTEN SIE UNSERE SAISON- KUCHEN

Kuchen	Stück	3,00
Sahnetorte	Stück	3,50
Rührkuchen	Stück	3,00
Sahne	Portion	1,50
Cremetorte	Stück	3,80

### HOT BROWNIE / 5,90

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit leckerem Vanilleeis, gerösteten Mandel und Schokoladen-Creme, mit Staubzucker bedeckt

### WINDBEUTEL / 5,50

gefüllt je nach Saison mit Sahne und Staubzucker



[schloss\\_seehof\\_restaurant\\_cafe](https://www.instagram.com/schloss_seehof_restaurant_cafe)



[@schloss.seehof](https://www.facebook.com/schloss.seehof)





# Speisenkarte KARFREITAG

Gerichte 12:00 Uhr – 14:00 Uhr



## VORSPEISE

**36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ** / 5,90  
mit Flädlestreifen und sommerlichem Gemüseconfit

**BÄRLAUCH CREMESÜPPCHEN** / 6,10  
mit gerösteten Gartenkräutercroutons

**SPARGELCREME-SÜPPCHEN** / 6,90  
mit Spargelstückchen und Nuss-Topping

## KLASSIKER HAUPTGANG

**FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** / 16,90  
mit Apfel-Blaukraut und handgemachten Kartoffelklößen

**HANDGEROLLTE RINDERROULADE** / 18,90  
gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Gewürzgerurken und Senf,  
dazu saftiges Apfel-Blaukraut und feine Kartoffelklöße

**GARTENKRÄUTER SEMMELKNÖDEL** / 13,90  
handgemachte Serviettenknödel in leichter Gartenkräuter-  
Champignonsauce, dazu marktfrische Blattsalate

**SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT** / 14,90  
zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko  
knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

**FANGFRISCHES LACHSFILET** / 21,90 (Sushi-Qualität)  
krosses Lachsfilet, auf der Haut gebraten, dazu Pak Choi-Gemüse  
in leichter Teriyaki-Limetten-Sesamsauce, dazu Wildreis-Timbale

## FRÜHLINGSWOCHE „ FROHE OSTERN“

Portion Fränkischer Stangenspargel, frisch vom Bauern, wahlweise mit:

**SPARGELSALAT „GARTENSTADT“** / 13,90  
mit Schnittlauch Vinaigrette, Radieschen und gehackten Gartenkräutern

**KARTOFFELN & PORTION STANGENS-PARGEL** / 15,90  
mit neuen Kartoffeln frisch vom Bauern,  
zerlassener Butter **oder** Sauce Hollandaise

**LACHSFILET & PORTION STANGENS-PARGEL** / 24,90  
krosses Lachsfilet, auf der Haut gebraten  
(Sushi Qualität) mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

**SCHNITZEL & PORTION STANGENS-PARGEL** / 19,90  
zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko  
knusprig gebraten mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

## TAGESDESSERT

**WINDBEUTEL mit roten ERDBEEREN** / 5,50  
mit leichter Sahne und marinierten Erdbeeren gefüllt

**ETON MESS SOLO** / 4,60  
Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

**TARTUFO „CASTELLO MURAT“** / 5,40  
Delikates Zabaione – und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber  
Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao



# Speisenkarte für Busgruppen



@schloss.seehof



schloss\_seehof\_restaurant\_cafe

## VORSPEISE

### MOZZARELLA DI BUFALO / 10,90

Büffelmozzarella mit Rauke, Kirschtomaten, grünes Kräuter-Pesto und ofenfrisches Ciabatta

### 36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ / 5,90

mit Flädlestreifen und sommerlichem Gemüseconfit

### ANDALUSISCHE GAZPACHO kalt serviert / 5,90

mit sonnengereiften Tomaten, fruchtigen Paprikaschoten, grünen Gartenkräutern, erstklassiges Olivenöl, spanischer Knoblauch, zerhackter Basilikum und Crostini

## KLASSIKER HAUPTGANG

### SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT / 14,90

zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

### ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE / 13,40

Allgäuer Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln, Bergkäse und kleinem gemischtem Salat der Saison

### GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST / 15,90

„Züricher Art“ mit frisch gebratenen Egerlingen, dazu Knopfspätzle und Salat

### PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 8,80 Böhnleins Kunner 240g

### 1 STÜCK BAMBERGER FRANKENGRILLER / 6,90 Böhnleins Kunner 120g

vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

### SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“ / 12,90

Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

- BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN 14,90
- BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL 13,90
- BOWL + GEBRATENE LACHSWÜFREL IM SESAMMANTEL 18,90

### KLEINER GÄRTNERSALAT DER SAISON / 4,90

Dressing: Honig-Senf dressing oder Balsamico-Dressing

## TAGESDESSERT

### ETON MESS SOLO / 4,60

Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

### DREI NÜSSE FÜR ASCHENBRÖDEL / 6,90

zwei Kugeln feines Joghurteis „Griechischer Art“, Joghurtbett mit Sahne und Walnüssen

### WINDBEUTEL mit roten ERDBEEREN/ 5,50

mit leichter Sahne und marinierten Erdbeeren gefüllt

# Speisenkarte KARFREITAG

Gerichte 12:00 Uhr – 14:00 Uhr



## SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“ / 12,90

Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

- 
- **BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN** IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN 14,90
  - **BOWL + GEBRATENES TOFU** IM SESAMMANTEL 13,90
  - **BOWL + GEBRATENE LACHSWÜFREL** IM SESAMMANTEL 18,90

## KLEINER GÄRTNERSALAT DER SAISON / 4,90

Dressing: Honig-Senfdressing oder Balsamico-Dressing



[schloss\\_seehof\\_restaurant\\_cafe](https://www.instagram.com/schloss_seehof_restaurant_cafe)



[@schloss.seehof](https://www.facebook.com/schloss.seehof)

## NACHMITTAGS-SPEISENKARTE

Gerichte 12:00 Uhr – 16:45 Uhr

**PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 8,80 Böhnleins Kunner 240g  
**1 STÜCK BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 6,90 Böhnleins Kunner 120g  
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“** **Vegan** / 9,80  
mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke,  
Zwiebel und Paprika

**FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“** / 11,90  
mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

**FLAMMKUCHEN „LACHS“** / 12,90  
mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

**FLAMMKUCHEN „ROASTBEEF“** / 12,90  
mit rosa Roastbeef, gebackenen Kapern, Wildkräutersalat  
und Kirschtomaten

**FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“** / 9,90  
mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck



# Speisenkarte *Gerichte 12:00 Uhr – 14:00 Uhr*



@schloss.seehof



schloss\_seehof\_restaurant\_cafe

---

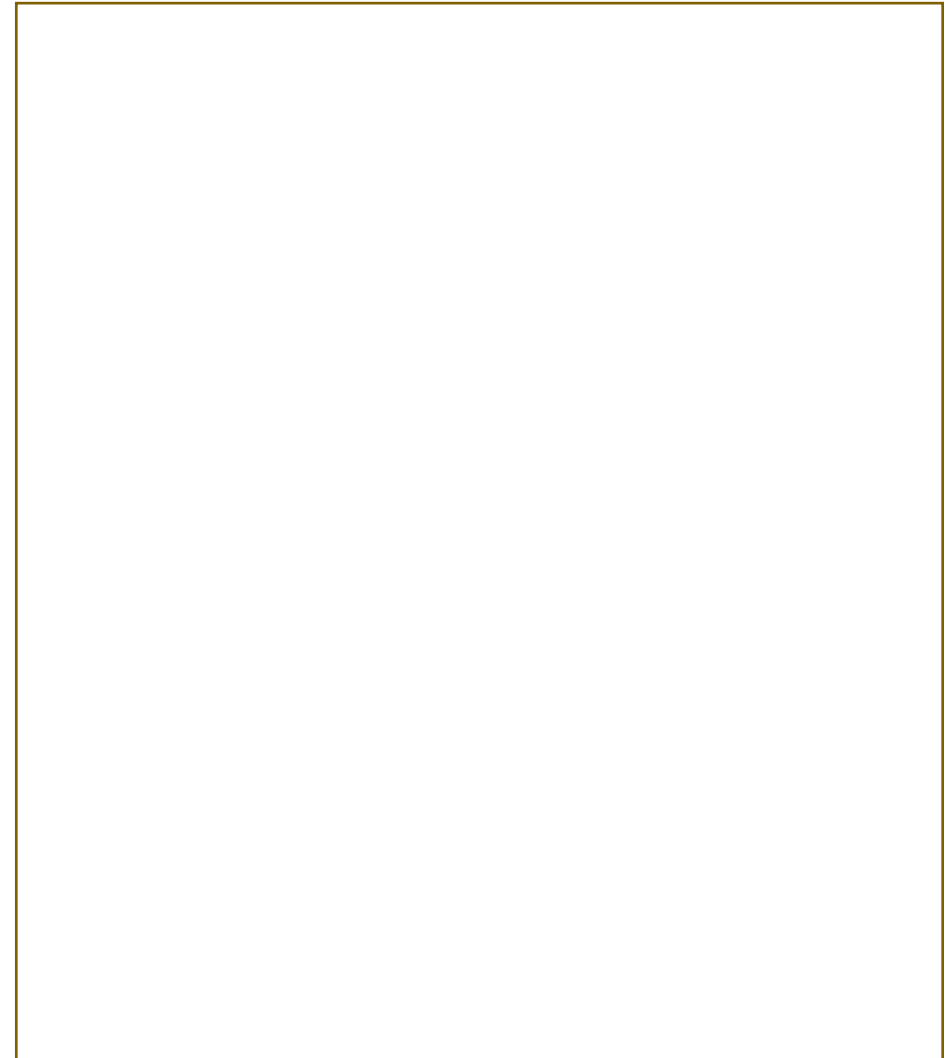
## TAGESDESSERT

**ETON MESS SOLO / 4,60**

Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

**SCHWARZWÄLDERKIRSCHTORTE / 3,50€**

**TIRAMISUTORTE / 3,50€**



## VORSPEISE

**ANDALUSISCHE GAZPACHO** kalt serviert / 5,90  
mit sonnengereiften Tomaten, fruchtigen Paprikaschoten,  
grünen Gartenkräutern, erstklassiges Olivenöl,  
spanischer Knoblauch, zerhackter Basilikum und Crostini

**MOZZARELLA DI BUFALO** / 10,90  
Büffelmozzarella mit Rauke, Tomaten,  
grünes Kräuter-Pesto und ofenfrisches Baguette

**36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ** / 5,90  
mit Pesto-Flädlestreifen und sommerlichem Gemüseconfit

## KLASSIKER HAUPTGANG

**SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT** / 14,90  
zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko  
knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

**HANDGEROLLTE RINDERROULADE** / 18,90  
gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Gewürzgurken und Senf,  
dazu saftiges Apfel-Blaukraut und feine Kartoffelklöße

**OFENFRISCHES SCHÄUFERLA** / 15,10  
in Dunkelbiersauce mit Wirsinggemüse und Kartoffelkloß

**GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST** / 15,90  
„Züricher Art“ mit frisch gebratenen Egerlingen,  
dazu Knopfspätzle und Salat

**SPINATKNÖDEL** / 14,70  
in leichter Salbeibutter geschwenkt mit geschmorten Tomaten  
und gehobelten Parmesan, dazu marktfrische Blattsalate

# Sonntagskarte

*Gerichte 12:00 Uhr – 14:00 Uhr*



**FRÄNKISCHER TAFELSPITZ** / 17,90  
in leichter Meerrettichsauce mit Preiselbeeren, dazu Kartoffelkloß

**FANGFRISCHES LACHSFILET** / 21,90 (Sushi-Qualität)  
krosses Lachsfilet, auf der Haut gebraten, dazu Zitronen Baby-Blattspinat  
in leichter Weißweinsauce und Wildreis-Timbale

**SALATSCHÜSSEL „GÄRTNERSTADT“** / 14,90  
mit saftig gebratenen Hähnchenstreifen und ofenfrischem Baguette

**KLEINER GÄRTNERSALAT DER SAISON** / 4,90  
Dressing: Honig-Senfdressing oder Balsamico-Dressing

## NACHMITTAGS-SPEISENKARTE

*Gerichte 12:00 Uhr – 16:30 Uhr*

**FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“** / 9,90  
mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

**PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 8,80 Böhnleins Kunner 240g  
**1 STÜCK BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 6,90 Böhnleins Kunner 120g  
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“** **Vegan** / 9,80  
mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke,  
und Paprika

**FLAMMKUCHEN „LACHS“** / 12,90  
mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

## Unsere Speisen-Empfehlung

*Gerichte ab 18:00 Uhr bis 20:00 Uhr*

### HANDGEROLLTE RINDERROULADE / 18,00

gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Gewürzgerurken und Senf,  
dazu saftiges Apfel-Blaukraut und feine Kartoffelklöße

### OFENFRISCHES SCHÄUFERLA / 15,00

in Dunkelbiersauce geschmort  
mit schlotzigen Sauerkraut  
und Kartoffelkloß

### FRÄNKISCHER TAFELSPITZ / 18,00

in leichter Meerrettichsauce mit Preiselbeeren,  
dazu Kartoffelkloß

### GEBRATENE HANDGEROLLTE SEMMELKNÖDEL / 14,00

in leichter Gartenkräutern-Waldpilzsauce

## Unsere Getränke-Empfehlung

Brauerei <b>Grosch</b> , helles	0,5l	4,00
<b>Mahrs Bräu</b> , Bamberg AU	0,5l	4,00
<b>Aperol Spritz</b>	0,25l	7,00
<b>Lillet Wild Berry</b>	0,25l	7,00
<b>Sekt Hausmarke</b>	0,1 l	4,00
Paulaner <b>Hefe-Weißbier</b> , alkoholfrei	0,5l	4,00
Paulaner <b>Hefe-Weißbier</b>	0,5l	4,00
<b>Silvaner</b> , Weingut Nüßlein QbA trocken	0,25l	6,50
Frankens großer Klassiker mit feiner Sortenart		
<b>Dornfelder</b> , Weingut Nüßlein QbA trocken	0,25l	7,00
Gehaltvoller Rotwein mit Frucht und dezenter Holz-Aromatik		
<b>Mineralwasser</b> still & spritzig	0,75l	6,00
Mineralwasser still & spritzig	0,25l	3,00
<b>Coca Cola</b> oder Cola Zero	0,20l	3,50
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,20l	3,50

## Sonntagskarte von 12:00 bis 14:00



### VORSPEISE

#### **MOZZARELLA DI BUFALO / 10,90**

Büffelmozzarella mit Rauke, Kirschtomaten, grünes Kräuter-Pesto und ofenfrisches Ciabatta

#### **36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ / 5,90**

mit Leberknödeln & Gemüseconfit

#### **ANDALUSISCHE GAZPACHO kalt serviert / 5,90**

mit sonnengereiften Tomaten, fruchtigen Paprikaschoten, grünen Gartenkräutern, erstklassiges Olivenöl, spanischer Knoblauch, zerkleinerter Basilikum und Crostini

### **KLASSIKER HAUPTGANG**

---

#### **SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT / 14,90**

zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

#### **GARTENKRÄUTER SEMMELKNÖDEL / 13,90**

handgemachte Serviettenknödel in leichter Gartenkräuter-Champignonsauce, dazu marktfrische Blattsalate

#### **FANGFRISCHES LACHSFILET / 21,90 (Sushi-Qualität)**

krosses Lachsfilet, auf der Haut gebraten, dazu Pak Choi-Gemüse in leichter Teriyaki-Limetten-Sesamsauce, dazu Wildreis-Timbale

#### **FRÄNKISCHER KRUSTENBRATEN / 14,90**

mit schlotzigem Sauerkraut und hausgemachten Kartoffelkloß

#### **HANDGEROLLTE RINDERROULADE / 18,90**

gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Gewürzgerurken und Senf, dazu saftiges Apfel-Blaukraut und feine Kartoffelklöße

#### **FRÄNKISCHER TAFELSPITZ / 17,90**

in leichter Meerrettichsauce mit Preiselbeeren, dazu Kartoffelkloß

## Sonntagskarte von 12:00 Uhr bis 16:45 Uhr



**PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 8,80** Böhnleins Kunner 240g vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**1 STÜCK BAMBERGER FRANKENGRILLER / 6,90** Böhnleins Kunner 120g vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

#### **SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“ / 12,90**

Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

**BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN 14,90**

**BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL 13,90**

**BOWL + GEBRATENE LACHSWÜFREL IM SESAMMANTEL 18,90**

#### **FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ Vegan / 9,80**

mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Zwiebel und Paprika

#### **FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“ / 11,90**

mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

#### **FLAMMKUCHEN „LACHS“ / 12,90**

mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

#### **FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ / 9,90**

mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### **DESSERT EMPFEHLUNG**

---

#### **ETON MESS SOLO / 4,60**

Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

#### **TARTUFO „CASTELLO MURAT“ / 5,40**

Delikates Zabaione – und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao

## Sonntagskarte von 12:00 bis 14:00



### VORSPEISE

#### **MOZZARELLA DI BUFALO / 10,90**

Büffelmozzarella mit Rauke, Kirschtomaten, grünes Kräuter-Pesto und ofenfrisches Ciabatta

#### **36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ / 5,90**

mit Leberknödeln & Gemüseconfit

#### **ANDALUSISCHE GAZPACHO kalt serviert / 5,90**

mit sonnengereiften Tomaten, fruchtigen Paprikaschoten, grünen Gartenkräutern, erstklassiges Olivenöl, spanischer Knoblauch, zerhackter Basilikum und Crostini

### **KLASSIKER HAUPTGANG**

---

#### **SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT / 14,90**

zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

#### **GARTENKRÄUTER BREZENKNÖDEL / 13,90**

handgemachte Serviettenknödel in leichter Gartenkräuter-Champignonsauce, dazu marktfrische Blattsalate

#### **FANGFRISCHES LACHSFILET / 21,90 (Sushi-Qualität)**

krosses Lachsfilet, auf der Haut gebraten, dazu Pak Choi-Gemüse in leichter Teriyaki-Limetten-Sesamsauce, dazu Wildreis-Timbale

#### **SCHWEINFILET MEDAILLONS / 17,90**

an cremiger Cognac-Pfeffersauce, saftigem Brokkoli und zarten Herzorginkartoffeln

#### **FRÄNKISCHER SAUERBRATEN / 16,90**

mit Apfel-Blaukraut und handgemachten Kartoffelklößen

## Sonntagskarte von 12:00 Uhr bis 16:45 Uhr



**PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 8,80** Böhnleins Kunner 240g vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**1 STÜCK BAMBERGER FRANKENGRILLER / 6,90** Böhnleins Kunner 120g vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

#### **SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“ / 12,90**

Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

**BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN 14,90**

**BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL 13,90**

**BOWL + GEBRATENE LACHSWÜFREL IM SESAMMANTEL 18,90**

#### **FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ Vegan / 9,80**

mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Zwiebel und Paprika

#### **FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“ / 11,90**

mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

#### **FLAMMKUCHEN „LACHS“ / 12,90**

mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

#### **FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ / 9,90**

mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### **DESSERT EMPFEHLUNG**

---

#### **ETON MESS SOLO / 4,60**

Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

#### **TARTUFO „CASTELLO MURAT“ / 5,40**

Delikates Zabaione – und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao



## Sonntagskarte von 12:00 bis 14:00



### VORSPEISE

---

**36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ** / 5,90  
mit Leberknödeln & Gemüseconfit

**ANDALUSISCHE GAZPACHO** kalt serviert / 5,90  
mit sonnengereiften Tomaten, fruchtigen Paprikaschoten,  
grünen Gartenkräutern, erstklassiges Olivenöl,  
spanischer Knoblauch, zerhackter Basilikum und Crostini

### KLASSIKER HAUPTGANG

---

**SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT** / 14,90  
zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko  
knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

**GARTENKRÄUTER SEMMELKNÖDEL** / 13,90  
handgemachte Serviettenknödel in leichter  
Kräuterseitling-Sauce, dazu marktfrische Blattsalate

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** / 19,80  
Kalbsrücken mit Salbei und Landschinken  
an geschmolzenen Cherry-Tomaten, Rosmarinkartoffel  
und Weißwein-Sauce

**FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** / 16,90  
mit Apfel-Blaukraut und handgemachten Kartoffelklößen

**RODEO STRIP COIN RUMPSTEAK 200g** / 23,90  
mit feiner Zitronen-Kräuterbutter,  
dazu mediterranes Gemüse und Steakhouse Pommes

**GEBRATENE LAMMKOTELETTES** / 19,80  
auf lauwarmen Bohnensalat, dazu Rosmarinkartoffel & Tomatensalsa

**GEBRATENER MEDITERRANER OKTOPUS** / 17,90  
auf Wildkräutersalat mit leichter Aioli-Creme & knuspriges Kräuterbaguette

## Sonntagskarte von 12:00 Uhr bis 16:45 Uhr



**PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 8,80 Böhnleins Kunner 240g  
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**1 STÜCK BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 6,90 Böhnleins Kunner 120g  
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“** / 12,90  
Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten,  
Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

**BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN** 14,90  
**BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL** 13,90

**FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“** **Vegan** / 9,80  
mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke,  
Zwiebel und Paprika

**FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“** / 11,90  
mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

**FLAMMKUCHEN „LACHS“** / 12,90  
mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

**FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“** / 9,90  
mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### DESSERT EMPFEHLUNG

---

**ETON MESS SOLO** / 4,60  
Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

**TARTUFO „CASTELLO MURAT“** / 5,40  
Delikates Zabaione – und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber  
Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao

## Sonntagskarte von 12:00 bis 14:00



### VORSPEISE

---

**36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ** / 5,90  
mit Grießnockerl & Gemüseconfit

**ANDALUSISCHE GAZPACHO** kalt serviert / 5,90  
mit sonnengereiften Tomaten, fruchtigen Paprikaschoten, grünen Gartenkräutern, erstklassiges Olivenöl, spanischer Knoblauch, zerhackter Basilikum und Crostini

### KLASSIKER HAUPTGANG

---

**SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT** / 14,90  
zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

**SPINATKNÖDEL** / 14,70  
in leichter Salbeibutter geschwenkt mit geschmorten Tomaten und gehobelten Parmesan, dazu marktfrische Blattsalate

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** / 19,80  
Kalbsrücken mit Salbei und Landschinken an geschmolzenen Cherry-Tomaten, Rosmarinkartoffeln und Weißwein-Sauce

**FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** / 16,90  
mit Apfel-Blaukraut und handgemachten Kartoffelklößen

**RODEO STRIP COIN RUMPSTEAK 200g** / 23,90  
mit feiner Zitronen-Kräuterbutter, dazu mediterranes Gemüse und Steakhouse Pommes

**GEBRATENE LAMMKOTELETTES** / 19,80  
auf sautierten Bohnen, dazu Rosmarinkartoffeln & Kräuterbutter

**FANGFRISCHES LACHSFILET** / 21,90 (Sushi-Qualität)  
krosses Lachsfilet, auf der Haut gebraten, dazu Pak Choi-Gemüse in leichter Teriyaki-Limetten-Sesamsauce, dazu Wildreis-Timbale

## Sonntagskarte von 12:00 Uhr bis 16:45 Uhr



**PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 8,80 Böhnleins Kunner 240g  
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**1 STÜCK BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 6,90 Böhnleins Kunner 120g  
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“** / 12,90  
Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

**BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN** 14,90  
**BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL** 13,90

**FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“** **Vegan** / 9,80  
mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Zwiebel und Paprika

**FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“** / 11,90  
mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

**FLAMMKUCHEN „LACHS“** / 12,90  
mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

**FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“** / 9,90  
mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### DESSERT EMPFEHLUNG

---

**ETON MESS SOLO** / 4,60  
Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

**TARTUFO „CASTELLO MURAT“** / 5,40  
Delikates Zabaione – und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao

## Sonntagskarte von 12:00 bis 14:00



### VORSPEISE

---

**36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ** / 6,50  
mit Grießnockerl & Gemüseconfit

**ANDALUSISCHE GAZPACHO** kalt serviert / 5,90  
mit sonnengereiften Tomaten, fruchtigen Paprikaschoten, grünen Gartenkräutern, erstklassiges Olivenöl, spanischer Knoblauch, zerhackter Basilikum und Crostini

### KLASSIKER HAUPTGANG

---

**SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT** / 14,90  
zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

**GARTENKRÄUTER BREZENKNÖDEL** / 14,20  
handgemachte Brezenknödel in leichter Gartenkräuter-Champignonsauce, dazu marktfrische Blattsalate

**FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** / 16,90  
mit Apfel-Blaukraut und handgemachten Kartoffelklößen

**HANDGEROLLTE RINDERROULADE** / 18,90  
gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Gewürzgerken und Senf, dazu saftiges Apfel-Blaukraut und feine Kartoffelklöße

**RODEO STRIP COIN RUMPSTEAK 200g** / 23,90  
mit feiner Zitronen-Kräuterbutter, dazu mediterranes Gemüse und Steakhouse Pommes

**ITALIENISCHES OSSOBUCO vom Kalb** / 19,90  
mit feinem Wurzelgemüse und Schupfnudeln

## Sonntagskarte von 12:00 Uhr bis 16:45 Uhr



**PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 8,80 Böhnleins Kunner 240g  
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“** / 12,90  
Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

<b>BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN</b>	14,90
<b>BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL</b>	13,90
<b>BOWL + GEBRATENE LACHSWÜFREL IM SESAMMANTEL</b>	18,90
<b>BOWL + GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT GRANATAPFEL</b>	15,90

**FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“** **Vegan** / 9,80  
mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Zwiebel und Paprika

**FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“** / 11,90  
mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

**FLAMMKUCHEN „LACHS“** / 12,90  
mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

**FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“** / 9,90  
mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### DESSERT EMPFEHLUNG

---

**ETON MESS SOLO** / 4,60  
Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

**TARTUFO „CASTELLO MURAT“** / 5,40  
Delikates Zabaione – und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao

## Sonntagskarte von 12:00 bis 14:00



### VORSPEISE

---

**36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ** / 6,50  
mit Lebernockel & Gemüseconfit

**MOZZARELLA DI BUFALO** / 11,90  
Büffelmozzarella mit karamellisierten Feigen, Kirschtomaten,  
grünes Kräuter-Pesto und ofenfrisches Ciabatta

**ANDALUSISCHE GAZPACHO** kalt serviert / 6,50  
mit sonnengereiften Tomaten, fruchtigen Paprikaschoten,  
grünen Gartenkräutern, erstklassiges Olivenöl,  
spanischer Knoblauch, zerhackter Basilikum und Crostini

### KLASSIKER HAUPTGANG

---

**SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT** / 15,90  
zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko  
knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

**GARTENKRÄUTER BREZENKNÖDEL** / 14,90  
handgemachte Brezenknödel in leichter  
Gartenkräuter-Champignonsauce, dazu marktfrische Blattsalate

**FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** / 16,90  
mit Apfel-Blaukraut und handgemachten Kartoffelklößen

**HANDGEROLLTE RINDERROULADE** / 18,90  
gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Gewürzgerken und Senf,  
dazu saftiges Apfel-Blaukraut und feine Kartoffelklöße

**RODEO STRIP COIN RUMPSTEAK 200g** / 23,90  
mit feiner Zitronen-Kräuterbutter,  
dazu mediterranes Gemüse und Steakhouse Pommes

**ITALIENISCHES OSSOBUCO vom Kalb** / 19,90  
mit feinem Wurzelgemüse und Schupfnudeln

## Sonntagskarte von 12:00 Uhr bis 16:45 Uhr



**PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 8,90 Böhnleins Kunner 240g  
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“** / 13,90  
Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten,  
Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

<b>BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN</b>	16,90
<b>BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL</b>	14,90
<b>BOWL + GEBRATENE LACHSWÜFREL IM SESAMMANTEL</b>	18,90
<b>BOWL + GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT GRANATAPFEL</b>	15,90

**FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“** **Vegan** / 9,90  
mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Zwiebel und Paprika

**FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“** / 12,90  
mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

**FLAMMKUCHEN „LACHS“** / 13,90  
mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

**FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“** / 10,90  
mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### DESSERT EMPFEHLUNG

---

**ETON MESS SOLO** / 4,60  
Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

**TARTUFO „CASTELLO MURAT“** / 5,40  
Delikates Zabaione – und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber  
Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao

## Sonntagskarte von 12:00 bis 14:00



### VORSPEISE

---

**36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ** / 6,50  
mit Lebernockel & Gemüseconfit

**MOZZARELLA DI BUFALO** / 11,90  
Büffelmozzarella mit karamellisierten Feigen, Kirschtomaten,  
grünes Kräuter-Pesto und ofenfrisches Ciabatta

**ANDALUSISCHE GAZPACHO** kalt serviert / 6,50  
mit sonnengereiften Tomaten, fruchtigen Paprikaschoten,  
grünen Gartenkräutern, erstklassiges Olivenöl,  
spanischer Knoblauch, zerhackter Basilikum und Crostini

### KLASSIKER HAUPTGANG

---

**SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT** / 15,90  
zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko  
knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

**GARTENKRÄUTER BREZENKNÖDEL** / 14,90  
handgemachte Brezenknödel in leichter  
Gartenkräuter-Champignonsauce, dazu marktfrische Blattsalate

**FRÄNKISCHER TAFELSPITZ** / 17,90  
in leichter Meerrettichsauce mit Preiselbeeren, dazu Kartoffelkloß

**ITALIENISCHES OSSOBUCO vom Kalb** / 19,90  
mit feinem Wurzelgemüse und Schupfnudeln

**FRÄNKISCHER KRUSTENBRATEN** / 14,90  
mit schlotzigem Sauerkraut und hausgemachten Kartoffelkloß

**FANGFRISCHES LACHSFILET** / 21,90 (sushi-Qualität)  
krosses Lachsfilet, auf der Haut gebraten,  
in leichter Weißweinsauce, dazu Ofenkartoffel

## Sonntagskarte von 12:00 Uhr bis 16:45 Uhr



**PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 8,90 Böhnleins Kunner 240g  
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“** / 13,90  
Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten,  
Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

**BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN** 16,90  
**BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL** 14,90  
**BOWL + GEBRATENE LACHSWÜFREL IM SESAMMANTEL** 18,90

**FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“** **Vegan** / 9,90  
mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Zwiebel und Paprika

**FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“** / 12,90  
mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

**FLAMMKUCHEN „LACHS“** / 13,90  
mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

**FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“** / 10,90  
mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### DESSERT EMPFEHLUNG

---

**ETON MESS SOLO** / 4,60  
Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

**TARTUFO „CASTELLO MURAT“** / 5,40  
Delikates Zabaione – und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber  
Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao

## Sonntagskarte von 12:00 bis 14:00



### VORSPEISE

---

**36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ** / 6,50  
mit Lebernockel & Gemüseconfit

**MOZZARELLA DI BUFALO** / 11,90  
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, grünes  
Kräuter-Pesto und ofenfrisches Ciabatta

**ANDALUSISCHE GAZPACHO** kalt serviert / 6,50  
mit sonnengereiften Tomaten, fruchtigen Paprikaschoten,  
grünen Gartenkräutern, erstklassiges Olivenöl,  
spanischer Knoblauch, zerhackter Basilikum und Crostini

### KLASSIKER HAUPTGANG

---

**SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT** / 15,90  
zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko  
knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

**SPINATKNÖDEL** / 14,70  
in leichter Salbeibutter geschwenkt mit geschmorten Tomaten  
und gehobelten Parmesan, dazu marktfrische Blattsalate

**HANDGEROLLTE RINDERROULADE** / 18,90  
gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Gewürzgerken und Senf,  
dazu saftiges Apfel-Blaukraut und feine Kartoffelklöße

**FANGFRISCHES LACHSFILET** / 21,90 (Sushi-Qualität)  
krosses Lachsfilet, auf der Haut gebraten,  
in leichter Weißweinsauce, dazu Ofenkartoffel

**FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** / 16,90  
mit Apfel-Blaukraut und handgemachten Kartoffelklößen

**GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST** / 15,90  
„Züricher Art“ mit frisch gebratenen Egerlingen,  
dazu Knopfspätzle und Salat

## Sonntagskarte von 12:00 Uhr bis 16:45 Uhr



**PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 8,90 Böhnleins Kunner 240g  
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“** / 13,90  
Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten,  
Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

**BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN** 16,90  
**BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL** 14,90  
**BOWL + GEBRATENE LACHSWÜFREL IM SESAMMANTEL** 18,90

**FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“** **Vegan** / 9,90  
mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Zwiebel und Paprika

**FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“** / 12,90  
mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

**FLAMMKUCHEN „LACHS“** / 13,90  
mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

**FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“** / 10,90  
mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### DESSERT EMPFEHLUNG

---

**ETON MESS SOLO** / 4,60  
Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

**TARTUFO „CASTELLO MURAT“** / 5,40  
Delikates Zabaione – und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber  
Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao

## Sonntagskarte von 12:00 bis 14:00



### VORSPEISE

---

**36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ** / 6,50  
mit Grießnockerl & Gemüseconfit

**MOZZARELLA DI BUFALO** / 11,90  
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, grünes  
Kräuter-Pesto und ofenfrisches Ciabatta

**KÜRBIS-KOKOS-SÜPPCHEN** / 7,50  
mit Kokos und gerösteten Kernen und Steirischem Kürbiskern-Öl

### KLASSIKER HAUPTGANG

---

**SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT** / 15,90  
zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko  
knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

**GARTENKRÄUTER SEMMELKNÖDEL** / 13,90  
handgemachte Serviettenknödel in leichter  
Kräuterseitling-Sauce, dazu marktfrische Blattsalate

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** / 19,80  
Kalbsrücken mit Salbei und Landschinken  
an mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffel  
und Weißwein-Sauce

**FANGFRISCHES LACHSFILET** / 21,90 (Sushi-Qualität)  
krosses Lachsfilet, auf der Haut gebraten, dazu Pak Choi-Gemüse  
in leichter Teriyaki-Limetten-Sesamsauce, dazu Wildreis-Timbale

**FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** / 16,90  
mit Apfel-Blaukraut und handgemachten Kartoffelklößen

**SAFTIGER SCHWEINEBRATEN** / 15,90  
mit Rahm-Wirsing und handgemachten Kartoffelklößen

## Sonntagskarte von 12:00 Uhr bis 16:45 Uhr



**PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 8,90 Böhnleins Kunner 240g  
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“** / 13,90  
Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten,  
Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

**BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN** 16,90

**BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL** 14,90

**BOWL + GEBRATENE LACHSWÜFREL IM SESAMMANTEL** 18,90

**FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“** **Vegan** / 9,90  
mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Zwiebel und Paprika

**FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“** / 12,90  
mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

**FLAMMKUCHEN „LACHS“** / 13,90  
mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

**FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“** / 10,90  
mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### DESSERT EMPFEHLUNG

---

**ETON MESS SOLO** / 4,60  
Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

**TARTUFO „CASTELLO MURAT“** / 5,40  
Delikates Zabaione – und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber  
Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao

## Sonntagskarte von 12:00 bis 14:00



### VORSPEISE

---

**36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ** / 6,50  
mit Grießnockerl & Gemüseconfit

**MOZZARELLA DI BUFALO** / 11,90  
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, grünes  
Kräuter-Pesto und ofenfrisches Ciabatta

**KÜRBIS-KOKOS-SÜPPCHEN** / 7,50  
mit Kokos und gerösteten Kernen und Steirischem Kürbiskern-Öl

### KLASSIKER HAUPTGANG

---

**SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT** / 15,90  
zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko  
knusprig gebraten, dazu knusprige Pommes und kleiner Salat

**GARTENKRÄUTER BREZENKNÖDEL** / 13,90  
handgemachte Brezenknödel in leichter  
Gartenkräuter-Champignonsauce, dazu marktfrische Blattsalate

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** / 19,80  
Kalbsrücken mit Salbei und Landschinken  
an geschmolzenen Cherry-Tomaten, Rosmarinkartoffel  
und Weißwein-Sauce

**FANGFRISCHES LACHSFILET** / 21,90 (Sushi-Qualität)  
krosses Lachsfilet, auf der Haut gebraten, dazu Pak Choi-Gemüse  
in leichter Teriyaki-Limetten-Sesamsauce, dazu Wildreis-Timbale

**FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** / 16,90  
mit Apfel-Blaukraut und handgemachten Kartoffelklößen

**HANDGEROLLTE RINDERROULADE** / 18,90  
gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Gewürzgerurken und Senf,  
dazu saftige Apfel-Blaukraut und feine Kartoffelklöße

## Sonntagskarte von 12:00 Uhr bis 16:45 Uhr



**PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 8,90 Böhnleins Kunner 240g  
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“** / 13,90  
Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten,  
Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

**BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN** 16,90

**BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL** 14,90

**BOWL + GEBRATENE LACHSWÜFREL IM SESAMMANTEL** 18,90

**FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ Vegan** / 9,90  
mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Zwiebel und Paprika

**FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“** / 12,90  
mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

**FLAMMKUCHEN „LACHS“** / 13,90  
mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

**FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“** / 10,90  
mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### DESSERT EMPFEHLUNG

---

**ETON MESS SOLO** / 4,60  
Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

**TARTUFO „CASTELLO MURAT“** / 5,40  
Delikates Zabaione – und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber  
Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao



## Sonntagskarte von 12:00 bis 14:00



### VORSPEISE

---

**36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ** / 6,50  
mit Grießnockerl & Gemüseconfit

**MOZZARELLA DI BUFALO** / 11,90  
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, grünes  
Kräuter-Pesto und ofenfrisches Ciabatta

**KÜRBIS-KOKOS-SÜPPCHEN** / 7,50  
mit Kokos und gerösteten Kernen und Steirischem Kürbiskern-Öl

### KLASSIKER HAUPTGANG

---

**SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT** / 15,90  
zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko  
knusprig gebraten, dazu knusprige Pommes und kleiner Salat

**GARTENKRÄUTER SEMMELKNÖDEL** / 13,90  
handgemachte Semmelknödel in leichter  
Gartenkräuter-Champignonsauce, dazu marktfrische Blattsalate

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** / 19,80  
Kalbsrücken mit Salbei und Landschinken  
an geschmolzenen Cherry-Tomaten mit leichter Weißweinsauce und  
Rosmarinkartoffel

**FANGFRISCHES LACHSFILET** / 21,90 (Sushi-Qualität)  
krosses Lachsfilet, auf der Haut gebraten, dazu Pak Choi-Gemüse  
in leichter Teriyaki-Limetten-Sesamsauce, dazu Wildreis-Timbale

**FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** / 16,90  
mit Apfel-Blaukraut und handgemachten Kartoffelklößen

**KNUSPRIGE GÄNSEBRUST** / 18,90  
frisch aus dem Ofen mit fränkischem Wirsinggemüse und feine Kartoffelklöße

## Sonntagskarte von 12:00 Uhr bis 16:45 Uhr



**PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 8,90 Böhnleins Kunner 240g  
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“** / 13,90  
Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten,  
Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

**BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN** 16,90

**BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL** 14,90

**BOWL + GEBRATENE LACHSWÜFREL IM SESAMMANTEL** 18,90

**FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“** **Vegan** / 9,90  
mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Zwiebel und Paprika

**FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“** / 12,90  
mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

**FLAMMKUCHEN „LACHS“** / 13,90  
mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

**FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“** / 10,90  
mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### DESSERT EMPFEHLUNG

---

**ETON MESS SOLO** / 4,60  
Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

**TARTUFO „CASTELLO MURAT“** / 5,40  
Delikates Zabaione – und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber  
Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao

## Sonntagskarte von 12:00 bis 14:00



### VORSPEISE

---

#### 36 STUNDEN RINDERCONSOMMÉ / 6,50

mit Kräuterflädle & Gemüseconfit

#### MOZZARELLA DI BUFALO / 11,90

Büffelmozzarella, Kirschtomaten, grünes Kräuter-Pesto und ofenfrisches Ciabatta

#### KÜRBIS-KOKOS-SÜPPCHEN / 6,90

mit Kokos und gerösteten Kernen und Steirischem Kürbiskern-Öl

### KLASSIKER HAUPTGANG

---

#### SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT / 15,90

zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko knusprig gebraten, dazu knusprige Pommes und kleiner Salat

#### GARTENKRÄUTER SEMMELKNÖDEL / 13,90

handgemachte Semmelknödel in leichter Gartenkräuter-Champignonsauce, dazu marktfrische Blattsalate

#### REHBRATEN AUS HEIMISCHEN WÄLDERN / 21,90

mit kräftiger Sauce, dazu Apfelblaukraut und Kartoffelklößen

#### FANGFRISCHES LACHSFILET / 21,90 (Sushi-Qualität)

krosses Lachsfilet, auf der Haut gebraten, dazu Pak Choi-Gemüse in leichter Teriyaki-Limetten-Sesamsauce, dazu Wildreis-Timbale

#### KNUSPRIGE GÄNSEBRUST / 18,90

frisch aus dem Ofen mit fränkischem Wirsinggemüse und feine Kartoffelklöße

#### FRÄNKISCHER SAUERBRATEN / 16,90

mit Apfel-Blaukraut und handgemachten Kartoffelklößen

## Sonntagskarte von 12:00 Uhr bis 16:45 Uhr



#### PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 8,90 Böhnleins Kunner 240g

vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

#### SALATSCHÜSSEL „HÄHNCHEN“ / 16,90

Quinoa, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Wildkräutersalat und Hähnchenstreifen im Parmesan-Mantel gebraten

#### SALATSCHÜSSEL „GÄRTNERSTADT“ / 16,90

Quinoa, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Wildkräutersalat und gebratenes Tofu im Sesammantel

#### FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ **Vegan** / 9,90

mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Zwiebel und Paprika

#### FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“ / 12,90

mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

#### FLAMMKUCHEN „LACHS“ / 13,90

mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

#### FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ / 10,90

mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### DESSERT EMPFEHLUNG

---

#### KOKOSNUSSEIS / 5,80

Köstliches Kokosnusseis in eigener Schale

#### TARTUFO „CASTELLO MURAT“ / 5,40

Delikates Zabaione – und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao

#### GEMISCHTER EISBECHER / 4,30

Himbeersorbet, Veganes Blaubeer-Joghurteis und Bananen-Crunch mit Schokoladensplittern

## Sonntagskarte von 12:00 bis 14:00



### VORSPEISE

---

**36 STUNDEN RINDERCONSOMMÉ** / 6,50  
mit klassischer Einlagen-Vielfalt

**MOZZARELLA DI BUFALO** / 11,90  
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, grünes  
Kräuter-Pesto und ofenfrisches Ciabatta

**KÜRBIS-KOKOS-SÜPPCHEN** / 6,90  
mit Kokos und gerösteten Kernen und Steirischem Kürbiskern-Öl

### KLASSIKER HAUPTGANG

---

**SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT** / 15,90  
zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko  
knusprig gebraten, dazu knusprige Bratkartoffeln und kleiner Salat

**SPINATKNÖDEL** / 14,70  
in leichter Salbeibutter geschwenkt mit geschmorten Tomaten  
und gehobelten Parmesan, dazu marktfrische Blattsalate

**REHBRATEN AUS HEIMISCHEN WÄLDERN** / 21,90  
mit kräftiger Sauce, dazu Apfelblaukraut und Kartoffelklößen

**FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** / 16,90  
mit Apfelblaukraut und handgemachten Kartoffelklößen

**SAFTIGER SCHWEINEBRATEN** / 15,90  
mit saftigem Sauerkraut und handgemachten Kartoffelklößen

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** / 19,80  
Kalbsrücken mit Salbei und Landschinken an Rosmarinkartoffel und  
kleinem Salat

## Sonntagskarte von 12:00 Uhr bis 16:45 Uhr



**PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER** / 8,90 Böhnleins Kunner 240g  
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

**SALATSCHÜSSEL „HÄHNCHEN“** / 16,90  
Quinoa, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, Kichererbsen, Mais,  
Tomaten, Wildkräutersalat und Hähnchenstreifen im Parmesan-Mantel gebraten

**SALATSCHÜSSEL „GÄRTNERSTADT“** / 16,90  
Quinoa, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, Kichererbsen, Mais,  
Tomaten, Wildkräutersalat und gebratenes Tofu im Sesammantel

**FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“** **Vegan** / 9,90  
mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Zwiebel und Paprika

**FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“** / 12,90  
mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

**FLAMMKUCHEN „LACHS“** / 13,90  
mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

**FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“** / 10,90  
mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### DESSERT EMPFEHLUNG

---

**KOKOSNUSSEIS** / 5,80  
Köstliches Kokosnusseis in eigener Schale

**TARTUFO „CASTELLO MURAT“** / 5,40  
Delikates Zabaione – und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber  
Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao

**GEMISCHTER EISBECHER** / 4,30  
Himbeersorbet, Veganes Blaubeer-Joghurteis und Bananen-Crunch  
mit Schokoladensplittern

## Sonntagskarte von 12:00 bis 14:00

### VORSPEISE

---

#### **36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ / 6,50**

mit Schweizer Vodka und hausgebackenen Kräuterflädle serviert

#### **WEIßES MEERRETTICHSÜPPCHEN / 7,90**

rote Zwiebeln, schwarze Pfefferkörner, würzige Schalotten, trockenen Weißwein, grüne Brunnenkresse mit Graved - Lachs - Grissini

#### **BIRNE MIT ZIEGENKÄSE & SALAT / 10,90**

Salatvariationen mit gratinierten Ziegenkäs-Birne, fruchtigen Granatapfelkernen würzigem Rosmarinzwig und Crostini

### KLASSIKER HAUPTGANG

---

#### **WÜRZIGES RINDERGULASCH / 14,90**

zartes Rindergulasch in würziger Sauce mit Tagliatelle, dazu Salatbeilage

#### **SAFTIGER SCHWEINEBRATEN / 15,90**

mit saftigem Sauerkraut und handgemachten Kartoffelklößen

#### **HANDGEROLLTE RINDERROULADE / 18,90**

gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Gewürzgurken und Senf, dazu saftiges Apfel-Blaukraut und feine Kartoffelklöße

#### **GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST / 16,90**

„Züricher Art“ mit frisch gebratenen Egerlingen, dazu Knopfspätzle und Salatvariation

#### **TAGLIATELLE MIT GEBRATENEN GARNELEN / 17,90**

in cremiger Tomatensauce mit Blattspinat und gehobeltem Parmesan

#### **PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 8,90**

Böhnleins Kunner 240g vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

#### **ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE / 14,50**

Allgäuer Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln, Bergkäse und Salatvariation



#### **SALATSCHÜSSEL „GÄRTNERSTADT“ / 13,90**

Paprikawürfel, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Wildkräutersalat, Tomaten, Karotten und Gurkenwürfel

- **CHIMICHURI ROASTBEEFSTREIFEN / 17,90**
- **GRANATAPFEL MIT GRATINIEREM ZIEGENKÄSE / 14,90**
- **GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL / 14,90**



## Sonntagskarte von 14:00 Uhr bis 16:45 Uhr

#### **FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ / 10,90**

mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

#### **FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ *Vegan* / 9,90**

mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Knoblauch und Paprika

#### **FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“ / 12,90**

mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

#### **FLAMMKUCHEN „LACHS“ / 13,90**

mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

### DESSERT EMPFEHLUNG

---

#### **KOKOSNUSSEIS / 5,80**

Köstliches Kokosnusseis in eigener Schale

#### **EISBECHER „LAST MINUTE“ / 3,50**

Bananencrunch, Griechischer Joghurt & Himbeersorbet