

# Speisekarte Kabineddle

## Es ist noch Suppe da

- Fränkische Leberknödelsuppe**<sup>A</sup> 4,50 €  
*Hausgemachte Leberknödel in Fleischbrühe*
- Tagessuppe**<sup>13</sup> 4,50 €  
*Bitte beim Personal erfragen*

## Vorweg & Zwischendurch

- Kleiner „Käse-Deller“**<sup>4</sup> 6,80 €  
*Kleine Käseauswahl mit Brotkorb*
- Großer Käse-Teller**<sup>4</sup> 12,80 €  
*Großer, gemischter Käseteller fein garniert und mit Brot*
- „Fränkisches Dreierlei“**<sup>4</sup> 7,80 €  
*Fränkische Spezialitäten (z.B. Kochkäse, Schmalz)  
fein garniert und mit Brot*

## Da haben wir den Salat

- Kleiner Beilagensalat**<sup>6</sup> 3,50 €  
*Kleiner gemischter Salat*
- Salat mit gebackenen Champignons**<sup>6</sup> 9,80 €  
*Großer gemischter Salat mit gebackenen Champignons*
- Salat mit Schweinemedallions**<sup>6</sup> 13,20 €  
*Großer gemischter Salat mit gebratenen Schweinemedallions*

## Vegetarisches

- Fränkische Baggers** 6,60 €  
*Kartoffelpuffer mit Apfelmus*
- Großer „Veggie“-Teller**<sup>6</sup> 12,50 €  
*Großer gemischter vegetarischer Salat-Teller mit gebackenen  
Champignons und feiner hausgemachter Quark-Kräuter-Creme*
- Silvaner Nudeln** 9,80 €  
*Bandnudeln mit frischem Champignons, Lauchzwiebeln, Tomaten  
und einer Silvaner-Sahne-Soße*



# Speisekarte Kabineddle

## Pure Schweinerei

<b>Fränkische Bratwürste</b> <sup>4,5,8</sup>	8,50 €
<i>Zwei Bratwürste mit Sauerkraut</i>	
<b>Paniertes Schnitzel</b> <i>mit Pommes und kleinem Beilagensalat</i> <sup>6,13</sup>	
<b>„Wiener Art“</b>	11,20 €
<b>„altdeutsche Art“</b> <i>mit Bratensoße</i>	12,20 €
<b>„Jäger-Art“</b> <i>mit Champignonsoße</i>	12,70 €
<b>Cordon bleu</b> <sup>6,13</sup>	13,80 €
<i>Paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, mit Pommes und kleinem Beilagensalat</i>	
<b>Gordon bleu – „Fränkisches Cordon bleu“</b> <sup>4,5,6,8,13</sup>	14,60 €
<i>gefüllt mit fränkischer Leberwurst und Majoran, mit Pommes und kleinem Beilagensalat</i>	
<b>Schweinelendchen „Spessart“</b> <sup>6</sup>	15,20 €
<i>Schweinelendchen auf Champignonrahmsoße, mit Bandnudeln und kleinem Beilagensalat</i>	

## Fisch

<b>Wildlachsfilet</b>	14,90 €
<i>Wildlachsfilet mit Kartoffeln an feiner Zwiebel-Senfsoße</i>	

## Für Kinder

<b>Kloß mit Soß</b> <sup>4,6,8</sup>	3,50 €
<i>Ein Kartoffelkloß mit Bratensoße</i>	
<b>Portion Pommes</b>	3,50 €
<i>Pommes wahlweise mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	
<b>Bratwurst mit Pommes</b> <sup>4,5,8</sup>	5,00 €
<i>1 Bratwurst mit Pommes</i>	



# Speisekarte Kabineddle

## Süßes Hinterher

<b>Eine Kugel Eis</b> ( <i>Vanille, Erdbeere, Schokolade</i> )	1,30 €
<b>Portion Sahne</b>	0,70 €
<b>Vanille-Eis mit heißen Rotwein-Früchten</b> ( <i>mit Alkohol</i> ) <sup>6</sup>	6,90 €
<i>Vanilleeis mit heißen, hausgemachten Rotwein-Früchten (saisonal)</i>	
<b>Kabineddle-Becher</b>	6,50 €
<i>3 Kugeln gemischtes Eis, saisonalem Obst, fruchtiger Dessertsoße und Sahne</i>	
<b>Schoko-Becher</b> ( <i>mit Alkohol</i> )	6,50 €
<i>3 Kugeln cremiges Schokoladen-Eis, Eierlikör und Sahne</i>	
<b>Spaghetti-Eis</b>	5,20 €
<i>Bourbon-Vanilleeis-Spaghetti-Eis mit fruchtiger Dessertsoße und Obstgarnitur</i>	
<b>Kleiner Gugelhupf</b>	4,90 €
<i>mit Vanilleeis, Obstgarnitur und Sahne</i>	
<b>Stück Kuchen</b>	3,40 €
<i>Bitte beim Personal erfragen</i>	
<b>„Kuchen-Gedeck“</b>	6,50 €
<i>Große Tasse Kaffee mit Kuchen des Tages sowie feiner Obstgarnitur und Sahne</i>	

Lassen Sie sich von weiteren wechselnden Gerichten und Desserts in unserer Tageskarte überraschen!

Wenn Sie für sich und weitere Personen eine größere Anzahl eines bestimmten Tagesgerichtes (Schäufele, Rinderrouladen, Hochzeitessen) wünschen, sollten Sie uns - mindestens 1 Woche vorher - ansprechen. Wir schauen ob sich dies realisieren lässt.

Die Erklärung der Zusatzstoffe finden Sie nachfolgend. Eine Allergen-Karte wird Ihnen gerne auf Anfrage ausgehändigt.



## Zusatzstoffe:

- 1 = koffeinhaltig
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = chininhaltig
- 4 = konserviert
- 5 = mit Geschmacksverstärker
- 6 = geschwefelt
- 7 = geschwärzt
- 8 = mit Phosphat
- 9 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 = mit Süßungsmittel
- 11 = kann bei über-mäßigen Verzehr abführend wirken
- 12 = mit Anti-Oxidationsmittel
- 13 = gewachst
- 14 = taurinhaltig

## Allergen-Liste:

- A = Glutenhaltiges Getreide Weizen (w), Roggen (r), Gerste (g) , Hafer (h), Dinkel (d), Kamut (k)
- B = Eier
- C = Krebstiere
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch und Milchprodukte
- H = Schalenfrüchte Mandeln (ms), Haselnuss (hs), Walnuss (ws), Cashew (cs), Pecannuss (pe), Paranuss (pa), Pistazie (pi), Macadaminanuss (ma), Queenslandnuss (qu)
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen
- N = Weichtiere
- S= Säuerungsmittel
- Z= siehe Zusatzstoff- bzw. Allergen-Liste vom jedem Hersteller bzw. vom Hausmetzger

