

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe und Leberklößchen €6,9

Silvaner-Creme-Suppe mit Kräuter-Crepinette €6,6 

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Zwiebele, Gurken, Apfel, Rahm 
dazu Bratkartoffeln €10,9

Tartar von der hausgebeizten Lachsforelle (aus'm Spessart) 
auf Tomatenbiskuit, Hüttenkäse und mariniertem Rucola
gepickelte Zwiebeln €14,5



Blattsalate garniert mit Tomaten, Gurken
Karotte, Kresse & Körner €4,9

salate @ Summer in the City



Bunte Salatauswahl mit Tomate, Gurke, Karotte
Kresse & Körner, hausgemachtes Fladenbrot €10,9

dieser Salatteller serviert mit 
gegrillten Saiblingsfilets aus'm Spessart und Dip €22,5

diese bunte Salatauswahl serviert mit
Wiener Kalbsschnitzel €19,9

zur bunten Salatauswahl ein Schnitzel Wiener Art €16,9
vom Schwein, Huhn oder Sellerie



zur bunten Salatauswahl gebratene Bio-Austernpilze aus
Unterpleichfeld mit Soßen-Dip €16,9

Gerne unterstützen wir Sie auch bei Ihrer Familien-, Firmen-
oder Feier mit Freunden mit Ihrer eigenen Auswahl von Gerichten
oder Menüs, was Ihnen besonders schmeckt. Fragen sie uns!

HAUPTGERICHTE

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef (250g) medium
Röstzwiebeln & Zwiebelpüree
Steak-Fries und bunte Salate im Dressing €29,9

Gegrillter Ziegenkäse & Preiselbeeren 
auf buntem Linsensalat mit Rucola & Kren-Spänen €15,9

Schweinsbraten mit fränkischer Biersoße €16,9
Kartoffelklöß und Schmorgemüse

die Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat

Wiener Kalbsschnitzel €19,9
Schnitzel paniert gebacken vom Schwein €14,9
Schnitzel vom Hähnchen €14,9

2 Schnitzel vegetarisch vom Sellerie €14,9 



zum Schnitzel ein Beilagensalat +€3,9

Fränkisches mal anders

Zweierlei vom „glücklichen Weide-Gockel“ aus der Rhön
Erbspüree & Sellerieschnitzelchen
Blaubeeren & Gorgonzola €19,9

Fränkisches Hochzeitsessen in grüner Soße
Rinderbrust gesotten und gebraten, Röstgemüse
Bratkartoffeln, Zwiebel-Pickel und Krenspäne €18,5

Gebratene Saiblingsfilets aus'm Spessart 
Kartoffelschnee & Kräuterschaum mit Weinbeeren-Pesto €23,4



Gebratene Bio-Austernpilze (aus Unterpleichfeld)
auf Bio-Bandnudeln mit Tomaten-Oliven-Gremolata €15,9

ein Paar fränkische Bratwürste
Röstzwiebeln & Soße, hausgemachter Kartoffelsalat €13,5

DESSERT

Tonka-Quark-Mousse auf mariniertem
Erdbeersalat mit Basilikum €7,9 (oder saisonale Beeren)

Crème brûlée €5

DOPPIO AFFOGATO: Bio-Espresso-Dessert
mit Vanille-Eiscreme und dunkler Praline €5,9

Eisvergnügen mit Premium-KNUSSper-, Pistazien- & Vanille
Eiscreme, Schoko-Pistazien-Törtchen, Erdbeere €8,9
(oder saisonale Beeren)

ausgesuchte Käsesorten mit Feigensenf & Brot:
Bio-Bergkäse, Blauschimmelkäse
ein pikanter Weichkäse & Rosmarin-Ziegenkäse €11,9

KINDERKARTE

zwei Klöße mit Soß' oder Nudeln mit Soß' €4,9

ein Schnitzelchen „Wiener Art“ & Pfannenkartöffelchen €8,5

Restaurant/Terrasse bis 22/23 h (DI bis SA)
warme Küche abends von 17.30 h - 20.30 h
Café MO-FR ab 7 Uhr, SA + SO ab 8 Uhr

Die Umbestellung einer Beilage kostet 2€, zusätzliche Beilage €4,9

Hinweise zu Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen
finden Sie an der Theke. Nur solange der Vorrat reicht,
kurzfristige Änderungen sind möglich