

Tagesempfehlung (Auch als Essen zum Abholen)



Suppen

Gemüsecremesuppe mit frischen Pfifferlingen & Croutons	6,30
Fränkische Hochzeitssuppe (Rinderbrühe mit Butterkloß, Leberkloß, Pfannkuchenstreifen)	5,80

Dies & Das

Krautwickel mit Kälberhackfleisch gefüllt	
Bratensauce, frische Pfifferlinge, Petersilienkartoffel, frischer Salat	18,50
Paprikarahmschnitzel (Schweineschnitzel „Natur“ vom Grill)	
mit frischem Paprika, Pommes frites, frischer Salat	18,90
Tiroler Gröstl	
Gebratenes Schweinefleisch mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Spiegelei, frischer Salat	17,70
Schweinefiletmedaillons	
mit frischen Pfifferlingen und Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten	23,80
Hähnchenbrustfilet vom deutschen *Premium-Hähnchen	
vom Grill auf mediterranem Gemüse mit Sauce & gebratenen Kartoffeln	20,70
Geschnetzelter Schweinenacke „Bierbrauer“	
mit frischen Pfifferlingen & Speckwürfel, Sauce, Pommes frites, dazu frischer Salat	19,90
Raubritterschnitzel „Epplein“	
Paniertes Schweineschnitzel mit deftiger Sauce, Pommes frites, frischer Salat	18,50
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale vom Nießlbeck's Metzger	
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat	21,60
Schweizer Schnitzel (Paniertes Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken & Käse überbacken)	
dazu Pommes frites und frischer Salat	18,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“	
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat und frischem Salat	16,90
Salatvariation „Chef“ frische, bunte Salate	
mit gegrillten *Hähnchenfiletstreifen, Kirschtomaten, dazu Baguette	16,90
3 fränkische Bratwürste (ab 17.00 Uhr)	
mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat, dazu Bauernbrot	11,50

Deftiges aus der Bratenküche

Sauerbraten
mit fränkischem Kloß, dazu frischer Salat 18,90

Schäufele
rösch gebraten mit fränkischem Kloß, frischer Salat 100 Gr./4,20

Saftiger Rinderschmorbraten aus dem Rosenstück
Weiderind vom Rinderzüchter Sebastian Schrammel, Burgthann
mit gebratenen Pilzen, fränkischem Kloß und frischem Salat 21,50

Feines vom frischen Fisch (Hinweis: Auch Fischfilets können Gräten enthalten)

Feine Lachswürfel
mit Weißwein-Sahnesauce, Tagliatelle und frischem Salat 21,80

Vegetarisch & leichte Gerichte (VEGANE Gerichte gerne auf Anfrage)

Gegrillte Kohlrabischnitten
mit Gemüse-Champignons & Tiroler Bergkäse überbacken, Petersilienkartoffel 13,80

Tortellini (Frische Pasta)
mit Spinat & Ricotta gefüllt, Zucchini & Auberginen, Tomaten-Frischkäsesauce 15,50

Gebratene Kartoffelschupfnudeln
mit Lauchschloten & frischen Pfifferlingen, Gemüsesauce, frischer Salat 17,50

Extras

Frischer gemischter Salat (klein) 4,00 Frischer gemischter Salat (groß) 5,50

Dessert

Eiskaffee mit Mövenpick-Vanilleeis (2 K.) und Sahne 6,50

Hausgemachte Eissorten: 1 Kugel im Becher 2,00 / je weitere Kugel 1,70
Joghurt | Erdbeere | Haselnuss | Joghurt-Sauerkirsche | Früchtesorbet

>>> Weitere Desserts auf unserer separaten Eis- und Dessertkarte

Speisenkarte (QR-Code)

Gültig ab Samstag, 8. August 2026

(*) BIO-Lebensmittel / ökologischer Landbau | Artgerechte Tierhaltung / Nachhaltigkeitssiegel



Allergie-Hinweis: Sollten Sie eine Lebensmittelallergie haben, bitten wir Sie sich an unser Servicepersonal zu wenden, oder die Allergen-Dokumentation an der Theke zu verlangen. Vielen Dank!

>>> Für nachhaltige Verpackungen (einpacken von Restessen) berechnen wir 0,50 €/Stück <<<

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MWST



Kinder- speisenkarte



Dampfkugel 4,20

Kartoffelkloß mit Bratensoße

Kleine Strolche 4,20

hausgemachte Spätzle mit Bratensoße

Mainzelmännchen 4,20

Portion Pommes frites mit Ketchup

(Schla)wiener 7,70

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup

Garfield 7,70

Schweinebraten mit fränkischem Kloß

Tick, Trick & Track 9,50

Schweinefiletmedaillon mit Rahmsoße, marktfrischem Gemüse und Spätzle

Bugs Bunny 6,60

1 hausgemachte fränkische Bratwurst mit Pommes frites und Ketchup

*** Mäc Chicken 8,50**

Hausgemachte panierte Hähnchennuggets vom deutschen *Premium-Hähnchen mit Pommes frites und Ketchup

Nemo 7,80

Hausgemachte panierte Seelachsfilet-Nuggets mit Pommes frites

Allergie-Hinweis: Solltet Ihr eine Lebensmittelallergie haben, wendet Euch bitte an unser Servicepersonal und fragt nach, oder verlangt unseren Allergen-Ordner. Vielen Dank!

Natürlich wird Euer Essen aus frischen Zutaten von uns zubereitet!

- Wir verwenden keine Fertigprodukte -

**Gerne könnt Ihr Euch auch ein Gericht aus der Speisekarte „Der Großen“ aussuchen.
Unsere flinken Köche kochen Euch dann davon eine Kinderportion ohne Salat**

*Kontrollierte Landwirtschaft / Artgerechte Tierhaltung / Nachhaltigkeitssiegel

* Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MWST

Süße Leckereien



Pfiffikus – Espresso mit einer Kugel Eis nach Wahl	3,50
Braunes Schokoladen-Mousse mit hausgemachtem Kirschragout	6,80
Hausgemachte Panna Cotta mit Waldbeerensauce	4,20
Tiramisu mit hausgemachtem Kirschragout	5,90
Rote Grütze mit Vanillesauce oder 1 Kugel Mövenpick-Vanilleeis	5,50
New York Cheesecake mit Roter Grütze	3,80
„Top Model“	
1 Kugel Joghurt-Eis, Naturjoghurt, Waldbeerensauce	3,90
Eisbecher „Schokotraum“	
Vanille- & Schokoladeneis (2+1 K), Schokosauce & Raspel, Sahne	7,20
Eisbecher „Ladies Like“	
Vanille- & Walnusseis (1+1 K), Eierlikör, Sahne	6,20
„Eiszwerg Anton“ (Für Kinder und Junggebliebene 😊)	
Je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis, Smarties, Sahne	4,40

Allergie-Hinweis: Sollten Sie eine Lebensmittelallergie haben, bitten wir Sie Sich an unser Servicepersonal zu wenden, oder die Allergen-Dokumentation an der Theke zu verlangen. Vielen Dank!

* Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MWST

FRISCH & SPRITZIG



HUGO 0,25l

Holundersirup, Mineralwasser, Prosecco, Minze

6,50 €



ARANCELLO SPRITZ 0,25l

Arancello (Orangenlikör), Mineralwasser, Prosecco

7,50 €



APEROL SPRITZ 0,25l

Aperol, Mineralwasser, Prosecco

6,90 €

LIMONCELLO SPRITZ 0,25l

Limoncello, Prosecco, Mineralwasser,

6,90 €



EISTEE

LIMETTE 0,4l

Pfirsich-Hibiskus-
Eistee, Limettensaft,
Limette

4,90€



LIMETTE- HIMBEERE 0,4l

Pfirsich-Hibiskus-
Eistee, Limettensaft,
Himbeersirup, Limette

4,90€

Öffnungszeiten

Küchenzeiten



MONTAG & DIENSTAG

Restaurant von 16.30 - 22.30 Uhr

Küche von 17.00 - 20.00 Uhr

MITTWOCH & DONNERSTAG

Ruhetag

FREITAG

* Restaurant von 16.30 - 22.30 Uhr

Küche von 17.00 - 20.00 Uhr

SAMSTAG

* Restaurant von 11.00 - 22.30 Uhr

Küche von 11.30 - 14.00 Uhr

Küche von 17.00 - 20.00 Uhr

SONNTAG

Restaurant von 11.00 - 22.00 Uhr

Küche von 11.30 - 14.00 Uhr

Küche von 17.00 - 20.00 Uhr

* Bei Feierlichkeiten längere Öffnungszeiten gerne auf Absprache

Für Gesellschaften ab 30 Personen können Sie auch
gerne außerhalb unserer derzeitigen Öffnungszeiten
anfragen.



Burgschänke
*Restaurant & Hotel *****