

Kalte und warme Vorspeisen

ein selbsteingelegtes Matjesfilet

„nach Hausfrauen Art“

mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken⁽⁵⁾ ⁽⁸⁾ und Salzkartoffeln

€ 4.50

Echter Räucherlachs

auf Toast garniert, mit Sahnemeerrettich⁽⁷⁾ und Zitrone

€ 7.90

Echter Räucherlachs auf Rösti

€ 8.20

Berner Vesper

Speckscheiben⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾ auf Rösti, mit Spiegelei

€ 4.50

Camembert gebacken

mit Preiselbeersahne⁽⁵⁾, gebackener Petersilie, Toast und Butter

€ 4.70

Falsche Schnecken

Rinderfiletwürfel im Schneckenpfännchen, mit
Kräuterbutter und Käse überbacken, Toast

€ 7.90

(5) konserviert

(8) mit Süßungsmittel

(7) geschwefelt

(3) mit Phosphat

(4) mit Nitritpökelsalz

(6) mit Geschmacksverstärker

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe

(siehe Tageskarte)

Fränkische Leberknödelsuppe

hausgemacht

€ 2.90

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Brot

€ 3.90

Französische Zwiebelsuppe

mit feinen Schinkenwürfeln⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾, Brotwürfeln und
Käse überbacken

€ 3.60

**...und dazu
ein feines
Bitburger Pils vom Faß**

(3) mit Phosphat

(4) mit Nitritpökelsalz

(6) mit Geschmacksverstärker

Bayrische Spezialitäten

Tagessuppe

Fränkische Hochzeitsuppe - Leberknödel, Backerbsen und Pfannkuchenstreifen

€ 2.90

Warme Vorspeise

Frische Champignonköpfe gebacken mit Preiselbeersahne ⁽⁵⁾, Toast und Butter

€ 4.90

Wir empfehlen heute:

Ofenfrischer Schweinebraten

mit rohen Klößen und Rotkraut ⁽⁷⁾

€ 8.50

Hausgemachte Bratensülze mit Bratkartoffeln

€ 7.20

Frische Schweinehaxe mit rohen Klößen und Rotkraut

€ 8.90

Frishes Schweineschäufele

mit rohen Klößen und Rotkraut

€ 8.90

Leber „natur“ mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und frischen Salaten

€ 8.30

Jägerbraten in Champignonrahmsoße, gebratenem Speckknödel und frischen Salaten

€ 8.90

Gebackene Kartoffeltaschen

mit Frischkäse Kräuterfüllung und frischen Salaten umlegt

€ 7.80

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel auf Kräuterreis und grünem Spargel belegt, Sauce Bernaise überbacken

€ 9.20

Schwabenpfännchen - verschiedene Filets

auf hausgemachten Eierspätzle, Champignons, Röstzwiebeln mit Käse überbacken dazu frische Salate

€ 13.80

(5) konserviert

(7) geschwefelt

Grillgerichte vom Schwein

Schweinesteak „fränkisch“

mit Sauerkraut und Käse überbacken, Salzkartoffeln

€ 8.10

Schweineschnitzel - paniert

mit Pommes Frites und Salat

€ 8.10

Schweinesteak - natur

mit Knoblauchbutter und großem Salatteller

€ 8.90

Rahmschnitzel

mit Sahnehaube, hausgemachten Eierspätzle und Gartensalaten

€ 8.90

Schweinesteak in Champignonrahmsoße

mit Pommes Frites und Salat

€ 9.40

Sahnesteak „Tessiner Art“

mit Schinken und Käse überbacken, in einer leckeren Sahnesoße
mit geschmelzten Spätzle und frischen Salaten ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾

€ 9.90

Schweinelendchen

in Champignonrahm, hausgemachten Eierspätzle, Salatteller

€ 12.50

Schweinelendchen „Gärtnerin“

mit feinem Gemüse, Kartoffelkroketten, Champignons und
Grilltomate

€ 12.90

(3) mit Phosphat

(4) mit Nitritpökelsalz

(6) mit Geschmacksverstärker

Grillgerichte vom Rind

Holzhackersteak 200g

Rumpsteak mit Senf, Meerrettich und Zwiebeln ⁽⁷⁾,
auf Holzbrett serviert, großer Salatteller

€ 13.80

Rumpsteak 200g

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gartensalaten

€ 13.80

Zwiebelrostbraten 200g

Rumpsteak mit Pommes Frites und frischen Salaten

€ 14.50

Spelunkensteak 200g

Rumpsteak mit Speck - und Zwiebelwürfel, mit Sauce Bernaise überbacken,
Pommes Frites und Salaten

€ 14.50

Rumpsteak 300g

auf Holzbrett, mit Kräuterbutter und großem Salatteller

€ 19.00

Filetsteak 200g

mit frischen Champignons, Speckbohnen und Pommes Frites

€ 19.00

Pfeffersteak „Madagaskar“ 200g

Filet mit grünen Pfefferkörnern, Sahne, Cognac,
Edelpilzen, Bohnenröllchen und Pommes Frites

€ 19.00

Filetsteak im Speckmantel 200g

mit Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salatkelch

€ 17.90

Filetsteak 300g

auf Brotcroutons, mit Kräuterbutter und großem Salatteller

€ 24.50

(7) geschwefelt

Grillgerichte vom Kalb

Wiener Schnitzel

mit Pommes Frites und frischen Salaten

€ 14.80

Cordon Bleu

mit Pommes Frites und frischen Salaten

€ 15.60

Kalbsteak

mit Vorderschinken, grünem Spargel und Käse überbacken,
Champignons und Rösti ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾

€ 15.50

Spezialitäten des Hauses

Kleines Rinderfilet

mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Sauce Bernaise und kleinem Salat

€ 10.80

Serbenspieß

mit pikant gewürztem Curry-Reis, Paprikasoße und Salat

€ 13.50

Topf „nach Art des Hauses“

verschiedene Lendchen, pochiertes Ei, mit Sauce Hollandaise,
Grillwürstchen ⁽⁴⁾, Rauchfleisch, Bratkartoffeln und Salat

€ 13.70

„Herrensteak“ - Filetsteak mit Kräuterbutter

Bratkartoffeln, Bohnenröllchen und Grilltomate

€ 18.90

(3) mit Phosphat

(4) mit Nitritpökelsalz

(6) mit Geschmacksverstärker

Gesund und fit mit Gemüse und Salatgerichten



Gemüseteller

mit Reis und Champignonsoße

€ 8.90

Bunte Salatplatte

mit Vorderschinken, Käsestreifen und gekochten
Eierscheiben ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾

€ 7.80

Salatteller

mit gebackenen Champignonköpfen

€ 7.90

Knusprige Hähnchenbrust

mit frischen Salaten umlegt

€ 8.50

Gebackene Kartoffeltaschen

mit Frischkäse - Kräuterfüllung und frischen Salaten umlegt

€ 7.80

(3) mit Phosphat

(4) mit Nitritpökelsalz

(6) mit Geschmacksverstärker

Eierspeisen und Toastgerichte

3 Rühreier mit Vorderschinken ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾ Bratkartoffeln und frischen Salaten	€ 6.20
2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und frischen Salaten	€ 5.60
3 Spiegeleier mit Rauchfleisch ⁽⁴⁾ Graubrot und Salaten	€ 5.60
Hawaiitoast mit Ananasscheiben auf Vorderschinken ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾ mit Käse überbacken	€ 5.30
Russischer Toast kleines Roastbeef mit Zigeunersoße, Meerrettich ⁽⁷⁾ , Senf, Peperoni und kleiner Salatschale	€ 8.90
Joggingteller zwei Schweinefilets auf Toast, mit Kräuterbutter und frischen Salaten umlegt	€ 7.90
Toast „nach Art des Hauses“ zwei Schweinefilets auf Toast, mit Vorderschinken ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾ Zwiebeln, Champignons, mit Käse überbacken, Salatgarnitur	€ 9.20

(3) mit Phosphat

(4) mit Nitritpökelsalz

(6) mit Geschmacksverstärker

(7) geschwefelt

Fisch



Forelle „blau“

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Gartensalaten

€ 12.50

Forelle „Müllerin“

mit Salzkartoffeln und Salaten der Saison

€ 12.50

Forelle „Novaro“

in Speck- und Pfeffersoße mit Butterkartoffeln
und frischen Salaten

€ 12.80.

Lachsfilet

im Wurzelsud
mit Sahnemeerrettich ⁽⁷⁾, zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und frischen Salaten

€ 13.50

Lachssteak - vom Grill -

mit Röstiecken und feinem Gemüse

€ 13.50

**Weitere Fischgerichte der Saison
finden Sie auf unserer Tageskarte**

(7) geschwefelt

Spezialitäten für 2 - 4 Personen

Hotel am Markt - Platte

mit verschiedenen Medaillons, Pasteten mit Pilzen gefüllt,
verschiedene Kartoffel- und Gemüsearten, pikanter Zigeunersauce
Für zwei Personen (Anrichtezeit 30 Minuten)

€ 36.00

Entre cote Double

doppeltes Rumpsteak, medium gebraten,
mit verschiedenen Kartoffel- und Gemüsearten
Für zwei Personen (Anrichtezeit 30 Minuten)

€ 38.00

Chateaubriand

doppeltes Filetsteak mit verschiedenen Kartoffel- und
Gemüsearten
Für zwei Personen (Anrichtezeit 30 Minuten)

€ 44.00

Dazu empfehlen wir

2004er **Les Cepages** 0.75 l
Merlot trocken

€ 17.50

Eine besondere bayerische Spezialität auf Vorbestellung ab zwei Personen

Kalbshaxe „Gärtnerin Art“

mit verschiedenem Gemüse umlegt, Krautknödeln
und verschiedenen Salaten (wahlweise auch nur Gemüse)

Preis nach Gewicht

Zur Brotzeit



Wurstbrot garniert ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾	€ 4.00
Käsebrot mit Ei garniert	€ 4.70
Schinkenbrot mit rohem und gekochtem Vorderschinken ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾	€ 4.90
6 Bratwürstel „Nürnberger Art“ mit Meerrettich und Brot ⁽⁷⁾	€ 4.70
6 Bratwürstel „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, Senf und Brot	€ 5.20
Hausmacher Wurstsalat ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾ mit Brot	€ 6.30
Schweizer Wurstsalat ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾ mit Käse und Brot	€ 5.80
Rustikaler Brotzeiteller ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾ mit Brot, Butter und Käse	€ 7.50

(3) mit Phosphat

(4) mit Nitritpökelsalz

(6) mit Geschmacksverstärker

(7) geschwefelt

Für unsere kleinen Gäste

Klöße⁽⁷⁾ in Bratensoße

1 oder 2 Stück

€ 1.30/ 2.30

Donald Duck

kleines paniertes Schweineschnitzel,
mit Pommes Frites (auf Wunsch auch mit Salatgarnitur)

€ 4.50

Micky Maus

kleines Schweinesteak in Rahmsoße,
Pommes Frites und feinem Gemüse

€ 4.50

Pumuckel

3 Stück Nürnberger Bratwürstel,
mit Pommes Frites und Tomatenketchup

€ 4.00

Miss Piggy

kleiner Schweinebraten, mit Blaukraut und Knödel ⁽⁷⁾

€ 4.90

Beilagen

Port. Salzkartoffeln	€ 1.70	Port. Pommes Frites	€ 2.00
Port. Reis	€ 1.70	Port. Eierspätzle	€ 2.20
Port. Kroketten	€ 1.70	Port. Pommes macaire	€ 1.90
Port. Mini - Rösti	€ 2.20	Port. Broccoli	€ 2.20
Port. Preiselbeeren ⁽⁵⁾	€ 1.40	Port. Gem. Salat	€ 2.40
Port. Bohnen	€ 1.70	Port. Karotten	€ 1.60
Port. Sauce Bernaise	€ 0.90	Port. Bratkartoffeln	€ 2.50
Port. Senf, Ketchup, Mayonnaise ⁽⁵⁾	€ 0.40		

(7) geschwefelt

(5) konserviert

Süßspeisen und Desserts

Feiner **Apfelstrudel**

mit Staubzucker, Sahne und einer Kugel Vanilleeis € 2.80

Palatschinken

mit Vanilleeis, gem. Nüssen, Sahne und Schokoladensoße € 4.40

**Weitere Süßspeisen je nach Saison finden Sie
auf unserer Tageskarte**

Kaffeegenuss der besonderen Art „Nespresso“

Der Ristretto vollmundig und lang anhaltend € 1.90

Espresso Torte Kräftig und ausgewogen € 1.90

Caffe Torte Kräftig und cremig € 1.90 / 2.30

Decaffeinato geschmeidig und aromatisch **entkoffeiniert** € 1.90

Espresso Leggero mild und aromatisch € 1.90

Caffè Leggero fruchtig und mild € 2.30

Eiskarte



Heiße Himbeeren

Vier Kugeln Vanilleeis ^(1a) mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 4,60

Bananensplitt

Je zwei Kugeln Schoko – und Vanilleeis ^(1a) mit Eierlikör,
Mandelsplitter dazu Sahne

€ 4,80

Cup of Coffee

Zwei Kugeln Cappuccinoeis ^(1a) und zwei Kugeln Vanilleeis ^(1a)
mit Schokosauce dazu Sahne

€ 3,60

Rote Grütze

Mit zwei Kugeln Vanilleeis ^(1a) und Sahne

€ 3,60

Mandeltraum

1 Kugeln Vanilleeis ^(1a) und 2 Kugeln gebranntes – Mandeleis ^(1a) mit Nusslikör,
Mandelblättchen und Sahne

€ 4,50

Eisschokolade

Kalte Schokolade mit zwei Kugeln Schokoeis ^(1a) und Sahne

€ 3,20

Eiskaffee

Mit zwei Kugeln Vanilleeis ^(1a) und Sahne

€ 3,20

Pfirsichbecher

Pfirsichbecher – 2 Kugeln Pfirsicheis, 2 Kugeln Vanilleeis zwei halben Pfirsichen
Sahne und Fruchtsoße

€ 4,20

Eiszauber für zwei Personen

Lassen Sie sich überraschen

€ 9,20

Biere

Helles Bier vom Fass	0.4 l	€ 2.30
Bitburger Pils vom Fass	0.3 l	€ 2.30
Kleines Bier	0.3 l	€ 1.80
Radler	0.4 l	€ 2.30

Spezialbiere

Weltenburger Barock dunkel	0.5 l	€ 2.60
Löwenbräu alkoholfrei	0.5 l	€ 2.30

Für Weißbierfreunde

Gutmann Hefeweizen	0.5 l	€ 2.60
Weizenbock	0.5 l	€ 3.30
Weltenburger Hefeweizen dunkel	0.5 l	€ 2.60
Gutmann Leichtes Weizen	0.5 l	€ 2.60

Erfrischungsgetränke

Coca Cola ⁽¹⁾ ⁽²⁾	0.3 l	€ 1.80
Coca Cola ⁽¹⁾ ⁽²⁾	0.5 l	€ 2.60
Fanta ⁽²⁾	0.3 l	€ 1.80
Fanta ⁽²⁾	0.5 l	€ 2.60
Sprite	0.3 l	€ 1.80
Sprite	0.5 l	€ 1.80
Weinschorle	0.2 l	€ 2.00
Vaihinger Apfelsaft	0.2 l	€ 1.90
Vaihinger Roter Traubensaft	0.2 l	€ 1.90
Vaihinger Orangensaft	0.2 l	€ 1.90
Vaihinger Multivitaminsaft	0.2 l	€ 1.90
Vaihinger Sauerkirschnektar	0.2 l	€ 1.80
Apfelschorle	0.3 l	€ 1.90
Apfelschorle	0.5 l	€ 2.70
Fanta-Cola Mischgetränk ⁽¹⁾ ⁽²⁾	0.5 l	€ 2.50
Vita Malz	0.5 l	€ 1.70
Wasser	0,3 l	€ 1.60
Wasser	0,5 l	€ 2.00
Großes stilles Wasser	0,7 l	€ 2,10

(1) coffeinhaltig

(2) mit Farbstoff

offene Weine - 0.2 l

Weißweine

Franken trocken	Iphöfer Domherr Müller-Thurgau Juliusspital - Qualitätswein	€	4.30
Franken trocken	Sommeracher Katzenkopf Silvaner WG Sommerach - Qualitätswein	€	4.10
Baden trocken	Oberbergener Baßgeige Müller-Thurgau Franz Keller - Qualitätswein	€	3.90
Italien	Sant` Agostino Pinot Grigio delle Venezie I.G.T.- trocken	€	3.80
Österreich	Heuriger grüner Veltliner Qualitätswein - trocken Schwanberg	€	3.80
Rheinhessen	Bechheimer Pilgerpfad Qualitätswein - lieblich Baron Ludwig III	€	3.80

Weißherbst

Baden/ Bodensee	Opfinger Sonnenberg QbA Spätburgunder Weißherbst - halbtrocken WG Opfingen - Qualitätswein	€	3.90
------------------------	--	---	------

Rotwein

Württemberg	Haberschlechter Heuchelberg Trollinger - halbtrocken Fürst Neuffen - Qualitätswein	€	4.20
Baden	Eichstetter Herrenbuck QbA Spätburgunder - Trocken WG Eichstetten - Qualitätswein	€	4.20
Italien	Sant` Agostino Merlot del Piave- trocken DDOC	€	3.80
Österreich	Blauer Zweigelt Trocken, samtig – mild, besonders fruchtig ERZ: Winzer Krens	€	3.80

Flaschenweine - 0.75 l

Weiß

Franken	2002er	Ipfhöfer Kronsberg Kräftig, fruchtig Weingut Wirsching, Silvaner	€ 14.60
Italien	2002er	Villa Antinori Bianco Fruchtig, elegant, rassig, trocken ERZ: Antinori	€ 15.50
Rheingau	2002er	Kloster Eberbach Würzig, fruchtig, harmonisch, trocken ERZ: Staatsweingut Kloster Eberbach	€ 15.50
Südafrika	2003er	Chardonnay Zonnebloem - trocken	€ 16.90

Rosè & Weißherbst

Bodensee	2002er	Eichstetter Herrenbuck QbA Spätburgunder Weißherbst – Qualitätswein halbtrocken WG Eichstetten	€ 12.30
-----------------	--------	--	---------

Rot

Frankreich	2002er	Beujolais Village A.C. - trocken	€ 14.40
Italien	2002er	Chianti Classico „Castello di Lucignano“ D.O.C.G. Gallo Nero – trocken	€ 15.10
Baden	2003er	Affentaler Spätburgunder Saftig, elegant, mild, halbtrocken	€ 14.90
Spanien	1998er	Rioja Reserva Reife Früchte, Plaume, Holzaroma ERZ: Bodegas Ramon Bilbao	€ 24.50
Südafrika	2002er	Cabernet Sauvignon Zonnebloem - trocken	€ 16.90

Heiße Getränke

Tasse Burghof Kaffee		€	1.80
Kännchen Burghof Kaffee		€	3.20
Espresso		€	1.90
Doppelter Espresso		€	2.80
Cappuccino		€	2.30
Glas Tee		€	1.50
Kännchen Tee		€	2.50
a Haferl heiße Schokolade mit Sahne		€	2.00
Glas heiße Milch		€	1.00
Glas Glühwein		€	2.20
Glas Grog		€	2.50
Russische Schokolade		€	3.50
a Haferl Milchkaffee „a la Chef“		€	2.10

Zum Wohl des Magens

Campari bitter ⁽²⁾	2 cl.	€	2.00
Jägermeister 35 % Vol..	2 cl.	€	2.00
Underberg 49 % Vol..	2 cl..	€	2.00

Liköre

Kirschfruchtsaftlikör	2 cl.	€	2.00
Apfelkorn 25 % Vol.	2 cl.	€	1.80
Grand Manier	2 cl.	€	2.30

Weinbrände und Cognacs

Asbach Uralt	2 cl.	€	2.40
Metaxa, 5 Stern	2 cl.	€	2.70
Remy Martin	2 cl.	€	3.30
Hennessy	2 cl.	€	3.30

Internationale Spirituosen

Scotch Whiskey 43 % Vol. Johnny Walker	2 cl.	€	2.80
Bourbon Whiskey 43 % Vol. Jack Daniels	2 cl.	€	2.80
Wodka 40 % Vol	2 cl.	€	2.20
Bacardi - weißer Rum 38 % Vol.	2 cl.	€	2.20
Fernet Branca	2 cl.	€	2.20