

Tageskarte

Jeden Samstag

Pfeffer Max`n

gebackene Schweinehaxe mit Pfefferrahmsob`
& gemischten Klöb` - 11,90 €³
auch als Bier Max`n möglich

Schäuferla

Schweineschulter aus dem Backofen mit unserer Bernsteinbiersob`,
Sauerkraut & fränkischen Klöb` - 11,90 €³

Gansbrust

klassisch in der Röhre geschmort, dazu Blaukraut
& fränkische Klöb` - 15,90 €³

Steak & Äpf`l

Rumpsteak vom Angusrind mit Ofenkartoffel & Paprika-Schmand, dazu
Salat mit Honig-Balsamico-Dressing - 19,90 €⁶

Ofenkartoffel

vegetarische Ofenkartoffel mit Paprika-Schmand
& Salat - 7,90 €

Zwetschg`nbaames

luftgetrockneter Rinderschinken hauch dünn aufgeschnitten mit
Gurke, Meerrettich, Brot & Butter - 7,90 €^{3,5}

Schinkenbrett

geräucherter Bauernschinken mit Gurke,
Brot & Butter - 7,90 €¹

Zum Abschluss was Süßes

Nuss & Pflaume

hausgemachtes Haselnuss Parfait mit Pflaumensoße
& Sahne - 4,90 €

Unsere Weine in der kalten Jahreszeit

Ganz[s] oder gar nicht

- Lergenmüller/Pfalz: Cuvée aus Merlot, St. Laurent & Dornfelder -
schöner Begleiter zur guten Gans: Aromen von Kirsche, Brombeere und, im Übergang
zu Tabak, auch Trockenpflaume machen ihn zum vollmundigen Schluck

mit angenehmen Holztönen - 5,90 €

in der „Ganza Gons Edition“: 17,- € die Flasche

Lugana

-Torre del Falasco -

frischer italienischer Weißwein – strohgelb mit Aromen von
Blüten & Pfirsich - 5,90 €

KommunbräuKloßTage

Mittwoch: Rippla & Kließ - Donnerstag: Schwarzfleisch & Kließ

Freitag: Schäferla - Samstag: Pfeffer Hax'n -fränkischer Sonntags-Mittagstisch

1: gepökelt mit Natriumpökelsalz und Nitrat, 2: mit Phosphat, 3: geschwefelt,
4: mit Antioxidationsmittel, 5: mit Geschmacksverstärker, 6: mit Farbstoff, 7: coffeinhaltig