

Verehrter Gast,

es freut uns sehr Sie in unserem Hause begrüßen und verwöhnen zu dürfen.
Seit 1892 und damit bald schon in Vierter Generationen verwöhnen wir unsere Gäste mit Mittelfränkischer Gastfreundschaft und gastronomischer Tradition.



Unter unserem aktuellen Motto:

„Original Regional“ möchten wir überwiegend mit heimischen Produkten aus umliegenden Wäldern und Seen versuchen, Ihren Ansprüchen gerecht zu werden und Sie mit traditionellen, aber auch modernen Gerichten zu verwöhnen.

Mehr denn je, ist es heute gut zu wissen, was man isst und trinkt!
Auch aus diesem Grund haben wir in unserem Hause seit Jahrzehnten eine eigene Metzgerei mit Tradition, in der wir überwiegend Fränkische Wurst- und Dosenwaren herstellen.
Fränkische- sowie Behringsdorfer Bratwürste, hausgemachte geräucherte Stadtwurst, pikante Pfefferbeißer oder unser Roter- und Weißer Pressack sind nur einige dieser Leckereien.

Unser Obst und Gemüse beziehen wir ausschließlich aus dem nur ca. 10 Kilometer entfernten Knoblauchsland, unser Wildfleisch kommt von einem bekannten Jäger dessen Wälder in der näheren Umgebung liegen und unsere Karpfen bzw. Forellen werden in kleinen Weihern hinter dem wenige Kilometer entfernten Lauf an der Pegnitz gefangen.

Dies sind nur einige unserer vertrauten Lieferanten auf die wir seit Jahren zählen können. In unserer Speisekarte legen wir besonderen Wert auf Frische und bitten deshalb um Ihr Verständnis, dass jedes Gericht mit einer individuellen Zubereitungszeit verbunden ist. Entdecken Sie ebenso himmlische Weine von fränkischen, nationalen sowie internationalen Spitzenwinzern auf unserer Weinkarte.

Erleben Sie die kulinarische Vielfalt in unserem Franken, dass so viele Verlockungen für Gaumen, Herz und Augen bietet.

Sollte die nächste Feier vor der Tür stehen und Sie möchten Ihren Gästen etwas Besonderes bieten, würden wir uns freuen an Ihrer Seite zu stehen damit Ihre Feierlichkeit für immer in Gedanken bleibt.

Es ist schön Sie als Gast bei uns zu haben und wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Hotel- Restaurant.

Ihre *Familie Bachmeier*
& unsere Mitarbeiter

Gerne haben wir auch eine Allergenen - Speisekarte für Sie bereit.

Kalte & Warme Vorspeisen

Knobli Brot

Weißbrotscheiben 2 in kräftiger Knoblauchbutter geröstet



Schoffsmaiala Salat mit Walnüssen

Feldsalatröschen an Balsamico-Walnussöldressing mit karamellisierten Nüssen und Williams - Birne

Herbstsalat mit Mozzarella und Knusperli

Bunter Blattsalat und lauwarmer Chinakohl gebraten an Balsamicodressing Mini-Mozzarella, Tomaten und Focaccia – Knusper

Suppen

Rote - Beetesuppe mit Meerrettich

Saftige Rote Beete fein püriert mit Rahm und Kartoffeln gebunden unter einer pikanten Meerrettichhaube

Vegetarische Gerichte

Spinatknödel mit Parmesan

Luftige Spinatknödel auf würzig-pikanter Tomatensoße mit Parmesan garniert und gemischten Salat



Kichererbsenragout mit Rucola

Würziges Kichererbsen-Ragout mit Zucchini, Paprika und Auberginen garniert mit Rucola und Griechischem Joghurt



Käsespätzle

Hausgemachte Eierspätzle in Käsesahnesoße garniert mit Röstzwiebeln und gemischten Salat

Quer durchs Knoblauchland

verschiedenes Gemüse der Saison in Butter und Kräutern geschwenkt dazu Salzkartoffeln und eine mit Käse überbackene Tomate

Gerichte vom Grill

Geflügel

Cordon Bleu von der Pute

Putensteak gefüllt mit hausgemachtem Kochschinken und Käse
dazu Pommes Frites und gemischten Salat

Hähnchenbrust „Indische Art“

Hähnchenbrust gebraten in fruchtiger Curryrahmsoße
würziger Basmatireis und gemischten Salat

Schweinefleisch vom Schwäbisch - Hällischen Landschwein - „vom Mohrenköpfe“ -

Schnitzel „Wiener Art“

aus Bäuerlicher Aufzucht (S-SH)

paniertes Schweineschnitzel, dazu wahlweise Kartoffelsalat
Pommes Frites oder knusprige Bratkartoffeln und gemischten Salat

Saftiges Schweinerückensteak mit Calvados

aus Bäuerlicher Aufzucht (S-SH)

Zartes Schweinesteak aus dem Rücken auf Calvadosrahmsoße
gebratene Kartoffelkroketten und gemischten Salat



Grillplatte „Weisses Ross“

Steak von Rind, Schwein und Pute, eine Behringersdorfer
Rostbratwurst, gegrillter Speck, gebratene Zwiebeln
dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und
verschiedenes Gemüse der Saison



Rindfleisch

Filetspitzen in Pfefferrahm

Black Angus Rinderfiletspitzen in Rahm
mit grünem Pfeffer verfeinert
serviert mit Kroketten und gemischten Salat

Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe

aus Bäuerlicher Aufzucht (R-SH)

Rosa gebratenes Rumpsteak (250g) mit Zwiebelkonfit
gerösteten Zwiebeln und knusprige Bratkartoffeln mit Kümmel
dazu gemischten Salat

Black Angus „Rodeo“ Rinderfilet (200g)

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak auf pikanter Pommery - Senf - Soße
mit Cognac flambiert
dazu Gemüse der Saison und Kartoffelrösti

Kalbfleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb de Hohenlohe

aus Bäuerlicher Aufzucht (K-SH)

Kalbsschnitzel paniert mit Oma`s Kartoffelsalat oder Pommes Frites
oder knusprige Bratkartoffeln, dazu ein kleiner gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

aus Bäuerlicher Aufzucht (K-SH)

in cremiger Rahmsoße mit Champignons und Zwiebeln verfeinert
als Beilage knusprige Kartoffelrösti und gemischten Salat

Fischspezialitäten

Variation vom Fisch

Gebratenes Filet vom Lachs und Zander, dazu eine Krevette
an Rieslingschaum, Brokkoliröschen und Basmatireis

Typisch Fränkisch

Drei Fränkische Bratwürste

wahlweise mit Sauerkraut oder Oma`s Kartoffelsalat
oder sauer im Sud mit Zwiebeln
dazu eine Brotauswahl



Sechs echte Behringersdorfer

Rostbratwürste

wahlweise mit Sauerkraut oder Oma`s Kartoffelsalat
oder sauer im Sud mit Zwiebeln
dazu eine Brotauswahl

Fränkisches Bauernomelette

serviert mit einer kleinen Salatauswahl

Bayerischer Leberkäse mit Spiegelei

serviert mit Kartoffelsalat und einer kleinen Salatauswahl

Fränkische Brotzeit

Brotzeitplatte „Weisses Ross“

Eine Auswahl an deftigen Wurst- und Käsesorten
aus unserer hauseigenen Metzgerei mit Butter,
Essiggurke und Brot



Gemischte Schinkenplatte

Gekochter- und roher Schinken, Gewürzgurke, Butter und Brotauswahl

Schweizer Wurstsalat

mit Essig und Öl mariniert und verfeinert mit Zwiebeln, Brotauswahl

Nürnbergger „Gwerch“

Stadtwurst, Roter- und weisser Pressack
mit Zwiebel in Essig und Öl, Schwarzbrot