### **Aperitifs**

Fitus Secco trocken 0,1   5		3,80
Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure mit Pfirsichsirup		4,00
Aperol Spritz 0,30 I <sub>5</sub>		5,80
<b>Hugo</b> 0,30 l <sub>5</sub>		5,80
"Main Haus- Sommer- Secco - Spritz" 0,30 l <sub>5</sub> Secco mit frischen Erdbeerstücken, Erdbeer-, Vanil Minze und Mineralwasser	le- und Zitronensirup	6,00
Erdbeerbowle mit Secco aufgefüllt 0,30 l 5		6,00
Kartenzahlung erst ab 20,00€ möglich!		4.20
Räuberteller (zusätzlicher Teller bzw. Besteck) ode	70	1,20
Unsere Nudelgerichte werden aus hausgemachter	i Nudein zubereitet!	
Vorspeisen	C 1 . 1	
Scharfe "Main Haus Nudeln" aw,c,o,g Hütchennudeln mit Speck, Knoblauch, Peperoni	fränkisch gut	8,50
Pesto und Tomatenwürfeln		
Salat "Naturheilverein" <sub>5,g,o,p</sub>	Vorspeise	9,50
Schafskäsewürfel, Blattsalate, Tomate, Gurke und Lauchzwiebeln in Balsamico-Dressing	Hauptgang	11,80
Schlemmersalat <sub>2,5,0</sub>	Vorspeise	9,50
mit Hähnchenbruststreifen, Apfelspalten, Ingwercroutons in Honig-Senf-Dressing	Hauptgang	12,80
Suppen		
Fränkische Leberknödelsuppe aw,c,o		4,50
Rahmsüppchen vom fränkischen Silvaner 5,aw,g,o mit Weißbrotwürfeln		4,80

# Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Hütchennudeln <sub>5,aw,c,g</sub> in einer leichten, pikanten Tomaten-Sahne-Soße mit Ruccola und Parmesanspänen, dazu Salat	13,80
<b>Gedrehte Röhrchennudeln in Chili-Knoblauch-Öl</b> <sub>5,aw,c,g</sub> mit Paprika und Champignons, dazu Salat	13,80
Hausgemachte Spinatspätzle 5,aw,c,g in Sahnechampignons, Schafskäse und Chiliöl, dazu Salat  Fischgerichte	13,80
In Butter gebratenes Zanderfilet 5,c,g,aw Salzkartoffeln und Salat	18,50
Hausgemachte Zitronennudeln mit Krebs- und Garnelenschwänze 5,aw,c,d,g in feiner Kräuter-Knoblauch-Sahnesoße und Salat fränkisch gut	16,80
Kinderkarte Sommerterrasse	
"Hackel"berry Finn <sub>aw,c,o,g</sub> Nudeln mit Hackfleischsoße und Parmesan	5,50
<b>"Elsa"</b> <sub>aw,c,3,2</sub> Butterspätzle oder Nudeln oder Kartoffelkloß mit Soße oder Pommes Frites	3,50
"Spiderman" <sub>aw,c</sub> Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites	6,50
Fischstäbchen aw,c,g mit Remouladensoße und Pommes Frites	6,50
<b>Zucchinischnitzel</b> <sub>aw,c,o,g</sub> mit Sauerrahm und Kartoffeln	5,80

# Hauptgerichte

Scharfe "Main Haus Nudeln" aw,c,o,g,5 Hütchennudeln mit Speck, Knoblauch, Peperoni Pesto und Tomatenwürfeln und Salat	13,80
Main Haus - Nudeln- Spezial aw,c,g,o,5 Nudeln mit Hackfleisch, Tomate, Zucchini Champignon, Sauerrahm und Inselkräutern, dazu Salat	13,80
Main Haus-Burger (125gr.) hausgemacht im Briochebrötchen aw,c,p mit Main Haus Burgersoße, Salat, karamelisierten Zwiebeln und Speck gebratener Tomatenscheibe und Gewürzgurke	
dazu Pommes Frites	13,80
dazu Süßkartoffel – Pommes	14,80
zusätzlich Chesterkäse	1,00
zusätzlich 2. Burgerpattie (125gr.)	5,00
Paniertes Schweineschnitzel 5,aw,c mit Pommes Frites und gemischtem Salat	14,80
Cordon bleu vom Schwein 5,aw,c,g mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	16,50
"Main Haus Schnitzel Spezial" <sub>5,aw,c,g</sub> (Schweineschnitzel mit Hackfleischsoße und Käse überbacken) sch gut	16,50
Ofenfrisches Schäufele auf Dunkelbiersoße 5,2,3,aw,c mit Krautsalat und Kartoffelklößen	16,50
1 Paar fränkische Lammbratwürste 5,7,g mit Sauerkraut, Kartoffelbrei und Knoblauchsenf	13,80
Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsoße 5,3,2,aw,c mit Kartoffelklößen und Salat	17,80
Fränkisches Hochzeitsessen <sub>5,aw,c,g</sub> Tafelspitz mit Meerrettichsoße, breiten Nudeln und Preiselbeeren	17,50
Rumpsteak (200gr.) mit Kräuterbutter <sub>5,aw,g,o</sub> Pommes Frites und Salat	24,80
Beilagensalat 5	4,50
Portion Champignonsoße aw,o,g	1,80

### Nachspeisen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 1,5,c,g und Schlagsahne		4,80
Mousse au chocolate im Einweckgläschen c,g mit dreierlei Soßen		5,80
<b>Duett von Apfel- und Topfenstrudel</b> <sub>1,aw,c,g</sub> auf Vanillesoße oder Weinsoße		5,80
<b>1 Kugel Eis</b> <sub>1,g</sub> Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis		2,00
Digestifs		
Williamsbrand	2 cl 44%	3,50
Fränkischer Obstler	2 cl 45%	3,00
Mirabellenbrand	2 cl 45%	3,20
Sauerkirschbrand	2 cl 44%	3,50
Zwetschgenbrand	2 cl 44%	4,50
Fränkischer Trester vom Rieslaner	2 cl 46%	4,50
Trankischer Trester vom Wehsbargander	2 cl 46%	4,80
aus dem Holzfass		
Fragen Sie unseren Service nach weiteren Spirituos	sen - Spezialitäten	

## Warme Getränke

Tasse Kaffee Creme 9	2,50
Humpen Kaffee <sub>9</sub>	4,00
Cappuccino <sub>9,g</sub>	3,00
Milchkaffee <sub>9,g</sub>	3,40
Latte Macchiato <sub>9,g</sub>	3,60
Espresso 9	2,20
Glas Tee	2,50
Heiße Schokolade mit Schlagsahne g	3,60

#### Für den kleinen Hunger

Warmer Silvaner - Käse - Kuchen <sub>2,5,aw,c,g</sub> mit Speck und Zwiebeln	8,80
<b>3 Stück fränkische Bratwürste</b> 5,7,g mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	11,50
Fränkischer Gerupfter aw,g mit Bauernbrot	8,80
Strammer Max <sub>2,aw,c,g</sub> Bauernbrot belegt mit rohem oder gekochtem Schinken und Spiegelei	8,80
zusätzlich 2 Scheiben Brot aw	0,80
fränkisch gut	

#### Allergene:

- aw) glutenhaltig Weizen
- ag) glutenhaltig Gersten
- b) Krebstiere
- d) Fische
- f) Sojabohnen
- h) Mandeln
- j) Walnüsse
- l) Pecannüsse
- n) Macadamianüsse
- p) Senf
- s) Lupinen

#### Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel

- geschwefelt / Sulfite
  mit Phosphat
  Koffein, taurin bzw. chininhalitg
- 11) gewachst

- ar) glutenhaltig Roggen
- ah) glutenhaltig Hafer
- c) Eier
- e) Erdnüsse
- g) Milch
- i) Haselnüsse
- k) Kaschunüsse
- m) Pistazien
- o) Sellerie
- q) Sesamsamen
- t) Weichtiere
- 2) mit Konservierungsstoff
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 6) Geschwärzt
- 8) mit Süßungsmittel
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 12) gentechnisch verändert