

Aperitifs

Fitus Secco trocken 0,1 l ₅	3,80
Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure mit Pfirsichsirup	4,00
Aperol Spritz 0,30 l ₅	5,80
Hugo 0,30 l ₅	5,80
„Main Haus-Herbst-Secco-Spritz“ 0,30 l ₅	6,50
Secco mit marinierten Aprikosenwürfel Vanille-, Zitronen-, Aprikosensirup und Mineralwasser	

„Alkoholfreier- Main Haus-Herbst-Trunk“ 0,4 l ₅	5,00
Orangen-,Trauben-, Birnensaft, marinierte Aprikosenwürfel, Vanille-, Zitronen-, Aprikosensirup aufgefüllt mit Mineralwasser	
<u>Kartenzahlung erst ab 20,00€ möglich!</u>	

Räuberteller (zusätzlicher Teller bzw. Besteck) oder Umbestellung je	1,20
<u>Unsere Nudelgerichte werden aus hausgemachten Nudeln zubereitet!</u>	

Vorspeisen

Scharfe „Main Haus Nudeln“ <small>aw,c,o,g</small>	Vorspeise	8,50
Hütchennudeln mit Speck, Knoblauch, Peperoni Pesto und Tomatenwürfeln		

Salat „Naturheilverein“ <small>5,g,o,p</small>	Vorspeise	9,50
Schafskäsewürfel, Blattsalate, Tomate, Gurke und Lauchzwiebeln in Balsamico-Dressing	Hauptgang	11,80

Schlemmersalat <small>2,5,o</small>	Vorspeise	9,50
mit Hähnchenbruststreifen, Apfelspalten, Ingwercroutons in Honig-Senf-Dressing	Hauptgang	12,80

Suppen

Fränkische Leberknödelsuppe <small>aw,c,o</small>	4,50
----------------------------------------------------------	------

Rahmsüppchen vom fränkischen Silvaner <small>5,aw,g,o</small>	4,80
mit Weißbrotwürfeln	

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kürbispudeln mit Steinpilzen in Sahne und Kräutern 5,aw,g 13,80
dazu Feldsalat

Gedrehte Röhrchennudeln in Chili-Knoblauch-Öl 5,aw,c,g 13,80
mit Paprika und Champignons,
dazu Salat

Hausgemachte Spinatspätzle 5,aw,c,g 13,80
in Sahnechampignons, Schafskäse und
Chiliöl, dazu Salat

Fischgerichte

In Butter gebratenes Zanderfilet 5,c,g,aw 18,50
Salzkartoffeln und Salat

Hausgemachte Zitronennudeln mit Räucherlachsstreifen 5,aw,c,d,g 16,80
in feiner Kräuter-Knoblauch-Sahnesoße und Salat

Kinderkarte

„Hackel“berry Finn aw,c,o,g 5,50
Nudeln mit Hackfleischsoße und Parmesan

„Elsa“ aw,c,3,2 3,50
Nudeln oder Kartoffelkloß mit Soße oder Pommes Frites

„Spiderman“ aw,c 6,50
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites

Fischstäbchen aw,c,g 6,50
mit Remouladensoße und Pommes Frites

Zucchini schnitzel aw,c,o,g 5,80
mit Sauerrahm und Kartoffeln

Hauptgerichte

Scharfe „Main Haus Nudeln“ <small>aw,c,o,g,5</small>	13,80
Hütchennudeln mit Speck, Knoblauch, Peperoni Pesto und Tomatenwürfeln und Salat	
Main Haus - Nudeln- Spezial <small>aw,c,g,o,5</small>	13,80
Nudeln mit Hackfleisch, Tomate, Zucchini Champignon, Sauerrahm und Inselkräutern, dazu Salat	
Main Haus-Burger (125gr.) (Rindfleisch) hausgemacht im Briochebrötchen <small>aw,c,p</small>	
Main Haus-Burger (125gr.) (vegetarisch) hausgemacht im Briochebrötchen <small>aw,c,p</small>	
mit Main Haus Burgersoße, Salat, karamelisierten Zwiebeln 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 <small>5,aw,c</small>	14,80
mit Pommes Frites und gemischtem Salat	
Cordon bleu vom Schwein <small>5,aw,c,g</small>	16,80
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	
„Main Haus Schnitzel Spezial“ <small>5,aw,c,g</small>	16,80
(Schweineschnitzel mit Hackfleischsoße und Käse überbacken) mit Pommes Frites und Salat	
Ofenfrisches Schäufele auf Dunkelbiersoße <small>5,2,3,aw,c</small>	16,80
mit Krautsalat und Kartoffelklößen	
Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinssoße <small>5,3,2,aw,c</small>	17,80
mit Kartoffelklößen und Salat	
Fränkisches Hochzeitsessen <small>5,aw,c,g</small>	17,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, breiten Nudeln und Preiselbeeren	
Rumpsteak (200gr.) mit Kräuterbutter <small>5,aw,g,o</small>	24,80
Pommes Frites und Salat	
Beilagensalat <small>5</small>	4,50
Portion Champignonsoße <small>aw,o,g</small>	1,80

Nachspeisen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{1,5,c,g} 4,80
und Schlagsahne

Mousse au chocolate (Dunkle und Cappuccino) im Einweckgläschen ^{c,g} 5,80
mit dreierlei Soßen

Apfelküchle mit Zimtucker ^{1,aw,c,g} 5,50
und Vanilleeis

Beachten Sie unsere FWIB - Eisspezialitäten

La Dolce Vita im Main Haus.

Gelato, hergestellt nach einem altem italienischen Familienrezept

1 Kugel Eis ^{1,g} 2,00
Vanilleeis, Walnußeis, Stracciatellaeis

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
Fränkischer Trester vom Weißburgunder	2 cl	46%	4,80

aus dem Holzfass

Fragen Sie unseren Service nach weiteren Spirituosen - Spezialitäten

Warme Getränke

Tasse Kaffee Creme	9	2,50
Humpen Kaffee	9	4,00
Cappuccino	9,g	3,00
Milchkaffee	9,g	3,40
Latte Macchiato	9,g	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 <small>2,5,aw,c,g</small> mit Speck und Zwiebeln	8,80
3 Stück fränkische Bratwürste <small>5,7,g</small> mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	11,50
Fränkischer Gerupfter <small>aw,g</small> mit Bauernbrot	8,80
Strammer Max <small>2,aw,c,g</small> Bauernbrot belegt mit rohem oder gekochtem Schinken und Spiegelei	8,80

zusätzlich 2 Scheiben Brot aw 0,80



Allergene:

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| aw) glutenhaltig Weizen | ar) glutenhaltig Roggen |
| ag) glutenhaltig Gersten | ah) glutenhaltig Hafer |
| b) Krebstiere | c) Eier |
| d) Fische | e) Erdnüsse |
| f) Sojabohnen | g) Milch |
| h) Mandeln | i) Haselnüsse |
| j) Walnüsse | k) Kaschunüsse |
| l) Pecannüsse | m) Pistazien |
| n) Macadamianüsse | o) Sellerie |
| p) Senf | q) Sesamsamen |
| s) Lupinen | t) Weichtiere |

Zusatzstoffe:

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 2) mit Konservierungsstoff |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 4) mit Geschmacksverstärker |
| 5) geschwefelt / Sulfite | 6) Geschwärzt |
| 7) mit Phosphat | 8) mit Süßungsmittel |
| 9) Koffein, taurin – bzw. chininhalig | 10) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 11) gewachst | 12) gentechnisch verändert |