

Suppen

Fränkische Leberknödelsuppe aw,c,o 4,60

Rahmsüppchen vom fränkischen Silvaner 5,aw,g,o 5,00
mit Weißbrotwürfeln

Vegetarisch

Hausgemachte Spinatspätzle, 5,aw,c,g 14,80
in Sahnechampignons, Schafskäse und Chiliöl
Chiliöl, dazu Salat

Bärlauchnudeln mit Pilzen, aw,c,g,5 14,80
getrockneten Tomaten in Sahne
und Rahmgurkensalat

Fischgerichte Sommerterrasse

Zanderfilet in Butter gebraten 5,c,g 18,50
Salzkartoffeln und Salat

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

Hauptgerichte

Schlemmersalat mit Hähnchenbruststreifen 2,5,o 13,50
Apfelspalten, in Honig-Senf-Dressing und Weißbrot

Main Haus - Nudeln- Spezial aw,c,g,o,5 13,80
Nudeln mit Hackfleisch, Tomate, Zucchini
Champignon, Sauerrahm, Kräutern, dazu Salat

Für Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite der Speisekarte.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. 7% bzw. 19% MwSt.

Paniertes Schweineschnitzel <small>5,aw,c</small>	15,80
mit Pommes Frites und gemischtem Salat	
Cordon bleu vom Schwein <small>5,aw,c,g</small>	17,40
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	
„Main Haus Schnitzel Spezial“ <small>5,aw,c,g</small>	17,40
(Schweineschnitzel mit Hackfleischsoße und Käse überbacken), Pommes Frites und Salat	
Ofenfrisches Schäuferle auf Dunkelbiersoße	17,80
mit Krautsalat und Kartoffelklößen <small>5,2,3,aw,c</small>	
Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce	17,80
mit Kartoffelklößen und Salat <small>5,3,2,aw,c</small> <i>fränkisch gut...</i>	
Fränkisches Hochzeitsessen (Tafelspitz) <small>5,aw,c,g</small>	17,80
Meerrettichsoße, Nudeln und Preiselbeeren	
Fränkischer Sauerbraten <small>3,5,aw,g</small>	17,80
mit Apfelblaukraut und Kartoffelklößen	
Rumpsteak (200gr.) mit Kräuterbutter <small>g,5</small>	24,80
Pommes Frites und Salat	
Main Haus-Burger (125gr.) mit Rindfleisch	13,80
Main Haus-Burger (125gr.) vegetarisch	13,80
im Briochebrötchen, karamelsierten Zwiebeln gebratener Tomatenscheibe, Gewürzgurke, Main Haus Burgersoße, dazu Pommes Frites	

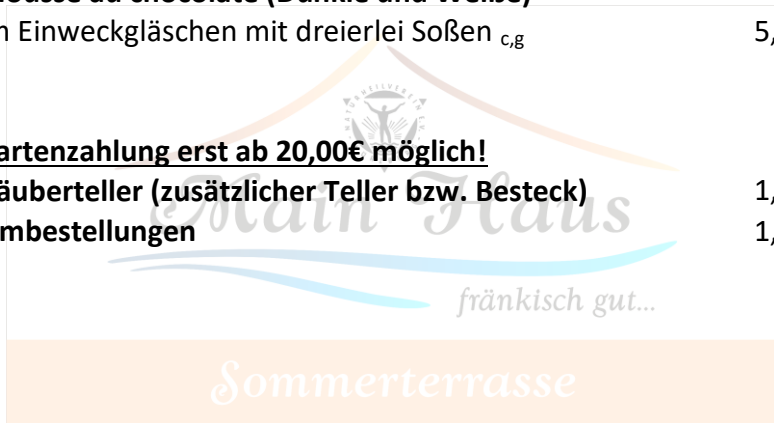
Für Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite der Speisekarte.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. 7% bzw. 19% MwSt.

Nachspeisen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{1,5,c,g} 5,20
und Schlagsahne

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

Kartenzahlung erst ab 20,00€ möglich!
Räuberteller (zusätzlicher Teller bzw. Besteck) 1,50
Umbestellungen 1,50



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.
chininhalitg | 10) enthält eine
Phenylalaninquelle |
| 11) gewachst | 12) gentechnisch verändert |

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. 7% bzw. 19% MwSt.