

Kartenzahlung erst ab 20,00€ möglich!

Räuberteller (zusätzlicher Teller bzw. Besteck)	1,50
Umbestellungen	1,50

Suppen

Fränkische Leberknödelsuppe <small>aw,c,o</small>	4,60
Rahmsüppchen vom fränkischen Silvaner <small>5,aw,g,o</small> mit Weißbrotwürfeln	5,00

Vegetarisch

Hausgemachte Spinatspätzle , <small>5,aw,c,g</small> in Sahnechampignons, Schafskäse und Chiliöl, dazu Salat	14,80
Petersilienkartoffelnocken mit Knoblauch <small>5,aw,c,g</small> in Pinienkernbutter gebraten und Parmesan dazu Salat	14,80

Fischgerichte

Zanderfilet in Butter gebraten <small>5,c,g</small> Salzkartoffeln und Salat	18,50
Hausgemachte Zitronennudeln mit Räucherlachsstreifen <small>5,aw,c,d,g</small> in feiner Kräuter-Knoblauch-Sahnesoße und Salat	16,80

Hauptgerichte

Schlemmersalat mit Hähnchenbruststreifen <small>2,5,o</small> Apfelspalten, in Honig-Senf-Dressing und Weißbrot	13,50
Ofenfrisches Schäufele auf Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelklößen <small>5,2,3,aw,c</small>	17,80

Main Haus - Nudeln- Spezial aw,c,g,o,5 13,80

Nudeln mit Hackfleisch, Tomate, Zucchini
Champignon, Sauerrahm, Kräutern, dazu Salat

Paniertes Schweineschnitzel 5,aw,c 15,80

mit Pommes Frites und gemischtem Salat

Cordon bleu vom Schwein 5,aw,c,g 17,40

mit Röstli und gemischtem Salat

„Main Haus Schnitzel Spezial“ 5,aw,c,g 17,40

(Schweineschnitzel mit Hackfleischsoße und Käse
überbacken), Pommes Frites und Salat

Main Haus-Burger (125gr.) (Rindfleisch) aw,p,g,5 15,80

im Briochebrötchen, karamelierten Zwiebeln
gebratener Tomatenscheibe, Gewürzgurke,
mit Main Haus Burgersoße, dazu Pommes Frites

Fränkischer Sauerbraten 3,5,aw,g 17,80

mit Apfelblaukraut und Kartoffelklößen

Geschmorte Ochsenbäckchen in RotweinsöÙe 18,80

mit Kartoffelklößen und Salat 5,3,2,aw,c

Fränkisches Hochzeitssessen (Tafelspitz) 5,aw,c,g 17,80

MeerrettichsoÙe, Nudeln und Preiselbeeren

Rumpsteak (200gr.) mit Kräuterbutter oder g,5 24,80

PfeffersoÙe, Pommes Frites und Salat

Nachspeisen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 1,5,c,g 5,20

und Schlagsahne

Apfelküchle mit Zimtzucker 1,aw,c,g 5,50

und Vanilles- oder WeinsoÙe