



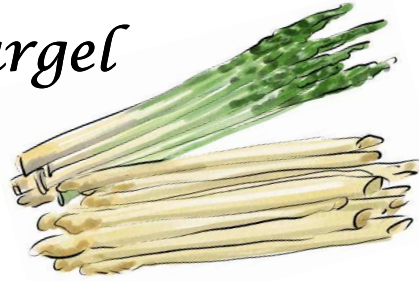
Reichs- Küchenmeister

Hotel • Restaurant • Weinstube • Biergarten



spargelkarte

Fränkischer Spargel



Spargelsud <i>Fond of asparagus; Fond d'asperge</i>	3,80
Spargelcremesuppe <i>Asparagus-soup; Potage d'asperge</i>	4,50
Spargelsalat mit Tomaten, Bärlauch, Parmesan und Parmaschinken <i>Salad of asparagus with tomato, wild garlic, Parmesan and Parma ham</i> <i>Salade d'asperge avec tomate, ail des ours, Parmesan et jambon de Parma</i>	13,50

Hauptgerichte

Spargelrisotto mit Trüffelöl und Parmesan <i>Risotto of asparagus with truffles oil and Parmesan</i> <i>Risotto aux asprege avec huile de truffe et Parmesan</i>	12,50
---	-------

Fussili mit Spargelgemüse und Spinat <i>Fussili with cream asparagus and spinach; Fussili avec asperge à la crème et epinard</i>	11,80
--	-------

Spargelravioli mit Parmesan <i>Asparagus ravioli with Parmesan; Ravioles d'asperges avec Parmesan</i>	11,80
---	-------

Spargelsülze mit gekochten Schinken und Kräuterschmand und Bratkartoffeln <i>Jellied asparagus and ham with herbs sour-cream</i> <i>Asperge en aspic avec jambon et crème fraîche aux herbs</i>	13,50
--	-------

Crêpe mit Spargel und gekochtem Schinken gefüllt, dazu Schnittlauchschmand <i>French pancake filled with asparagus and ham ; Crêpe farci avec asperges et jambon</i>	16,80
--	-------

Gegrillte Lachstranche mit Bärlauchbutter auf Spargel-Grillgemüse dazu Kartoffeln <i>Grilled salmon with wild garlic butter on grilled asparagus and potatoes</i> <i>Saumon grillé avec beurre aux ail des ours aux asprege grillé et pommes de terre</i>	18,00
--	-------

1 Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter dazu Kartoffeln <i>Portion asparagus with sauce hollandaise or butter and potatoes</i> <i>Portion asperges avec sauce hollandaise ou beurre et pommes de terre</i>	14,30
---	-------

1 Portion frischer Stangenspargel mit: *Portion asparagus with / Portion asperges avec:*

1 fränkischen Bärlauchbratwurst <i>Franconian sausages; Saucisses</i>	18,50
---	-------

gekochtem oder rohem Schinken <i>ham or bacon; jambon cuit ou cru</i>	18,50
---	-------

paniertem Schweineschnitzel <i>Breaded pork escalope; Escalope de porc</i>	18,50
--	-------

Kalbssteak (200g) <i>Calf steak; Steak de veau</i>	22,50
--	-------

Dazu servieren wir wahlweise zerlassene Butter od. Sauce Hollandaise und Kartoffeln
Sauce hollandaise or butter and potatoes / Sauce hollandaise ou beurre et pommes de terre



à la carte

Der Reichsküchenmeister empfiehlt:



Bärlauchsüppchen

Creamsoup of wild garlic; Potage d'ail des ours

5,00

Rumpsteak Black Angus (250-280g)

mit Bärlauchbutter, gegrillten Zucchini, und Bratkartoffeln

Rump-steak with wild garlic butter, grilled Zucchini and roast potatoes

Rumsteck avec beurre d'ail des ours, courgette grillée et pommes de terre rôties

20,50

Geschmortes Lammhäxle

auf Bohngemüse dazu Salzkartoffeln

Leg of lamb on french beans with potatoes

Jarret d'agnon avec haricots verts et pommes de terre

13,80

¼ Bauernente mit Rotkohl und Kartoffelknödel₂

12,50

½ Bauernente mit Rotkohl und Kartoffelknödel₂

19,50

¼ or ½ duck with red cabbage and potatoe dumpling

¼ or ½ canard avec chou rouge et quenelles de pommes de terre

Aus Fränkischer Jagd:

Rehschnitzel in Spätburgundersoße

auf Wirsinggemüse dazu hausgemachte Spätzle₂

Escalope of venison with savoy cabbage and „Spätzle“ swabian noodles

Escalope de chevreuil avec chou frisé et „Spätzle“ nouilles swaboises



20,50

*Wildgoulasch mit Wirsinggemüse und hausgemachten Spätzle₂

15,80

**Game goulash with pear, savoy cabbage and „Spätzle“ swabian noodles*

**Ragôt de gibier avec chou frisé et „Spätzle nouille swaboises*

Bio-Käseauswahl aus der Region mit Feigensenf und Brot

12,80

Variety cheese from the region with figs mustard and bread

Chiox des fromages de la région avec mutard de figue et pain

als Dessert 7,80

Fränkischer Karpfen

1/2 Karpfen nach fränkischer Art gebacken mit Salatteller

16,80

1/2 Fried Carp with mixed salad; 1/2 Carpe frit de nos étangs en franconie avec salad

1/2 Karpfen, blau, mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Meerrettich_{1,2}

Carp au bleu with butter, potatoes and horseradish

Carpe au bleu avec beurre, pommes et raifort

Karpfenfilet, in Weißweinsauce mit Kartoffeln und Salat

Fillet of carp in white wine sauce with potatoes and salad

Filet de carpe avec sauce de vin blanc, pommes de terre et salade



16,80

Karpfenfilet in Butter gebraten mit Kartoffeln und Salat

Fillet of carp in butter with potatoes and salad

Filet of carpe au beurre avec pommes de terre et salade

16,80

Suppen



<i>Fränkische Kartoffelsuppe</i> <i>Franconian potato soup; Potage Parmentier</i>	4,00
<i>Kraftbrühe mit hausgemachter Maultasche</i> <i>Consommé with homemade swabian ravioli; Bouillon aux raviolo swaboise</i>	4,80
<i>Klare Knoblauchsuppe mit Schwarzbrotcroutons</i> <i>Garlic soup; Soupe à l'ail;</i>	5,80
<i>Badisches Schneckensüppchen</i> <i>Snail soup; Potage aux escargots</i>	6,50

Fränkische Tapas im Quadrat:

13,50

Sie bekommen eine Auswahl von vier fränkischen Schmankerln dazu Schwarzbrot, lassen Sie sich überraschen
Four difrent franconian tapas with black bread; Quatre tapas diferents avec pain noir

Vorspeisen

<i>Kalbstafelspitzsülze mit Apfelkren^{iz} und Blattsalaten</i> <i>Prime boiled beef in jelly with apple-horseradish and salad</i> <i>Bœuf bouilli en gellée avec raifort de pommes et salade</i>	9,80
<i>Räucherlachs aus dem Buchenrauch mit Senfdillsoße und Reiberdatschi</i> <i>Smoked salmon with mustard-dill-sauce and potato cakes</i> <i>Saumon fumée avec moutarde-aneth-sauce et galettes de pommes</i>	11,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesan und Bärlauchpesto</i> <i>Carpaccio with olives oil, Parmesan and Pesto of wild carlic</i> <i>Carpaccio avec huil d'olives, Parmesan et Pesto d'ail des ours</i>	12,80
<i>Zander auf der Haut gebraten mit süß-sauren Linsen, Meerrettichschaum^{iz} und Blattsalate</i> <i>Pike-perch roasted with sweet-sour lentils, horseradish-sauce and salad</i> <i>Sandre rôti avec doux-aigre lentilles, sauce aux raifort et salade</i>	12,50
<i>Gebratene Jakobsmuscheln mit Salaten in Apfel-Honig Dressing</i> <i>Roasted scallops with salad and apple-honey-dressing</i> <i>Coquilles Saint-Jacques rôties avec sauce de pommes et miel</i>	11,50
<i>Weinbergschnecken aus der badischen Schneckenzucht:</i> <i>½ Dutzend in Bärlauchbutter überbacken, dazu Weißbrot</i> <i>½ dozen snails in wild garlic butter, gratinated and white bread</i> <i>½ douzaine escargots gratinée avec beurre aux ail des ours et pain blanc</i>	9,90

Salate

Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing 3,80
Small mixed salad; Petit salade mixe

„Reichsküchenmeister Salat“ serviert mit Brot 8,50
Auswahl an Rohkostsalaten und frischen Blattsalaten
Large mixed salad with bread; Grand salade mixe avec pain

oder wahlweise mit: or choose with: / ou choisissez avec:
Schafskäse von der Schafskäserei Langenburg 10,90
Ewe's cheese from the region; Fromage de brebis de la région

Sautierten Rinderfiletspitzen 12,80
Sautéed tops of sirloin; boutes de filet de boeuf

6 Riesengarnelen in Bärlauchbutter 15,80
6 king prawns in herbs butter; 6 crevettes rouges aux beurre des herbs



Flammkuchen im Steinofen gebacken

Flammkuchen klassisch, mit Speck und Zwiebeln 6,90
Flammkuchen with bacon and onions; Flammkuech alsacien avec bacon et oignons

Flammkuchen mit Käse, Zwiebeln und Knoblauch 7,00
Flammkuchen with cheese, onions and garlic
Flammkuech alsacien avec fromage, oignons et ail

Flammkuchen provenzalisch mit Paprika, Schafskäse und Peperoni 7,80
Flammkuchen with peppers, cheese; Flammkuech provençale avec piments et fromage

Flammkuchen Arrabiata mit pikanter Salami, Peperoni, Käse und Zwiebeln 7,80
Flammkuchen arrabiata with salami, cheese and onions
Flammkuech arrabiata avec salami, fromage et oignons

Flammkuchen mit Parmaschinken, Mozzarella und weißem Trüffelöl 12,50
Flammkuchen with ham of Parma, Mozzarella and oil of white truffle
Flammkuech avec jambon de Parma, Mozzarella et huile de truffe blanche

Pasta

Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen 19,50
auf Lauchspaghetti an Hummerbisque
Roasted scallopes and king prawns on leek Spaghetti and shellfish bisque
Coquilles Saint-Jaques et crevettes rouges avec Spaghetti aux pireaues et bisque de crustacés



Spaghetti mit gebratenen Kirschtomaten, Olivenöl und Rauke 7,00
Spaghetti with cherry tomatoes, olives oil and rocket
Spaghetti avec tomates cerises, huile d'olives et roquette

Fusilli mit Spinat und Blauschimmel von der Schafskäserei Langenburg 7,50
Fusilli with spinach and blue cheese from the region
Fusilli avec épinard et fromage persillé de la région

Käsespätzle mit würzigem Greyerzer und Salat. 9,80
Swabian noodles with Greyerzer cheese and salad
Nouilles swaboises avec fromage de Gruyère et salade

Fisch verliebt

Zander auf der Haut gebraten an Rahmkraut
mit Riesling-Senfsoße und Kartoffelpüree 18,50
Pike perch with cream Sauerkraut, wine-mustard-sauce and mashed potatoes
Sandre avec choucrut à la crème, sauce au vin blanc et moutard avec purrée de pommes de terre



Lebendfrische Forelle aus dem Kirnberger Mühlenbach 16,80
nach Müllerin Art mit Kartoffeln
oder blau mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Sahnemeerrettich_{1,2}
Trout blue or meunière with potatoes ; Truite bleu ou meunière avec pommes de terre

Fränkische Küche

Dreierlei fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffeln 8,90
3 different frankonian sausages with Sauerkraut and potatoes
Assiette de 3 sortes de saucisses différentes de la région avec choucroute et pommes de terre

Fränkisches Schäufole mit Knödel und Krautsalat_{1,2} 13,80
Pork shoulder with potatoes dumplings and salad
Épaulé de cochon avec quenelle de pommes de terre et salade de chou

*Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsoße_{1,2} 14,80
Kartoffeln und Preiselbeeren_{1,2}
**Prime boiled beef with horseradish sauce, cranberrys and potatoes*
**Bouilli de boeuf avec sauce de roifort, airelles et pommes de terre*

*Sauerbraten vom fränkischen Angus mit Blaukraut und Knödel_{1,2} 12,80
**Braised beef previously marinated in vinegar with red cabbage and potatoe dumpling*
**Boeuf braisé à l'aigre avec chou rouge et quenelle de pommes de terre*

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites 11,80
Breaded escalope of pork with french fried potatoes; Escalope de pork avec pommes frites

*"Schmankerlpfanne" Schweinelendchen in Champignonrahmsoße 17,00
mit Käse überbacken auf hausgemachten Spätzle₂
**Tenderloin of porc, mushrooms-sauce and „Spätzle“ swabian noodles gratinated with cheese*
**Filet de porc aux champignons et fromage, gratinée avec „Spätzle“ nouilles swaboises*

*Original Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffelsalat 17,80
Breaded veal-steak with potatosalad; Escalope viennoise avec salade de pommes

Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich Black Angus:

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (250-280g) 20,50
mit hausgemachten Spätzle₂ und Salat
Sirloin steak with onionsauce, homemade „Spätzle“ swabian noodles and salad
Entrecôte aux oignons avec „Spätzle“ nouilles swaboises fait à la maison et salade

Rinderfilet (250-280g) mit bunter Pfefferrahm-Soße 25,50
Grillgemüse und Bratkartoffeln
Filet of beef with peppercreamsauce fried potatoes
Filet de boeuf au poivre à la crème et pommes sautées



(Alle Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Braten)

Desserts:

<i>Hausgemachtes Eis mit frischem Obst der Saison</i> <i>Homemade ice-cream with fresh fruits; Glace fait à la maison avec fruits de la saison</i>	5,50
<i>Flammkuchen mit dünnen Apfelscheiben und Zimtzucker</i> <i>Flammkuchen with apples, cinnamon and sugar</i> <i>Flammkuech avec pommes et cannellesucre</i>	6,90
<i>Crème Brûlée mit frischen Früchten</i> <i>Crème brûlée with fruits; Crème brûlées avec des fruits</i>	6,80
<i>Geschmelzte Topfenknödel mit Vanillesoße</i> <i>Sweet plum cheese dumplings with vanillasauce</i> <i>Boulettes aux prunes avec sauce de vanille</i>	5,80
„JOGGEY“ <i>Joghurt natur und frisches Obst der Saison</i> <i>Natural yogurt with fresh fruits; Yaourt naturel avec des fruits fraiches</i>	5,50

vom Bauernhofeís:

<i>Eiskaffee oder Eisschokolade</i> <i>Coffee cream sundae or Iced Chocolate; Café liégeois ou Chocolat glacée</i>	4,20
<i>Milch-Shakes (Erdbeer, Vanille, Schokolade, Himbeer,...)</i> <i>Milk-shakes; Shakes du lait</i>	3,80
„Schoko-Kirsch Deluxe“ <i>Amarena- und Schokoladeneis, Amarenakirschen, Schlagsahne und Mandel-Schokokrokant</i> <i>Amarena-and chocolate ice-cream with Amarena cherries, whipped cream crocant</i> <i>Glace de Amarena et chocolat avec cerises, crème Chantilly et crocant</i>	6,80
„Vitaminbombe“ <i>Jogurteis, Fruchtteis, frischer Joghurt, frisches Obst, Passionsfruchtsoße, Schlagsahne</i> <i>Yogurt ice-cream with fruits and whipped cream</i> <i>Glace de yaourt avec fruits et crème Chantilly</i>	6,80



Lassen Sie sich einen Digestif aus unserem reichhaltigen fränkischen und internationalen Bestand empfehlen.

Your waiter will be pleased to recommend a digestif from the region or something international.
Nos serveuse ou garçon vous recommande un digestif de la région ou du monde.

Beilagenänderung € 0,60 Change of garnitures € 0,60; Change des garnitures € 0,60
Brot und Butter € 1,50; Bread and butter € 1,50; Pain et beurre € 1,50

«Aufgrund unserer verschiedenen Räumlichkeiten ist es uns nicht immer möglich Tischweise zu servieren. Wir bitten um Ihr Verständnis.»

**Für Senioren bieten wir eine kleinere Portion zum 2/3 Preis bei Gerichten die mit einem * versehen sind.*

For seniors we serve the marked dishes in smaller size for 2/3 price.*
*Pour les aînés on serve les nourrits avec * plus petit aux 2/3 prix.*

