

## Speisekarte

<i>Im Speckmantel <sup>2</sup> gebratener Ziegenkäsetaler mit bunten Blattsalaten</i>	9,80
<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen</i>	6,20
<i>Portion Karpfenchips mit Kren-Schmand-Dip</i>	9,80
<i>Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing, Baguette, Ziegenkäse im Speckmantel<sup>2</sup></i>	14,20
<i>Hausgemachte Käsespätzle<sup>3</sup> mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat<sup>3,4</sup></i>	11,20
<i>Bandnudeln mit Kürbis, Ruccola, Kirschtomaten und Parmesan</i>	14,40
<i>Waldpilze in Rahm mit Semmelkloßscheiben und gemischten Salaten</i>	12,90
<i>Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat<sup>3,4</sup></i>	13,60
<i>Karpfen gebacken <b>oder</b> gepfeffert</i>	je 100g 2,80
<i>zzgl. Kartoffelsalat und Blattsalaten</i>	3,50
<i>Karpfen blau aus dem Wurzelsud</i>	je 100g 2,80
<i>zzgl. Kartoffeln, Kren und Butter</i>	3,50
<i>Karpfenfilet gebacken oder gepfeffert mit Kartoffel- und Blattsalaten</i>	16,40
<i>Karpfenchips mit Kren-Schmanddip, Kartoffel- und Blattsalaten</i>	16,00
<i>Schloßherrenpfännchen mit Schweinefilet, Waldpilzrahmsoße, Spätzle und Gemüse</i>	16,20
<i>Cordon Bleu<sup>3,6</sup> mit Pommes Frites und gemischtem Salat<sup>3,4</sup></i>	13,50
<i>Schweineschnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat<sup>3,4</sup></i>	12,00
<i>Schweineschnitzel Jäger Art mit Rahmpilzen, Spätzle und gemischtem Salat<sup>3,4</sup></i>	13,20
<i>Gebackenes Putenschnitzel mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat<sup>3,4</sup></i>	13,40
<i>Zwei Bratwürste<sup>5,6</sup> mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	8,30
<i>Zwei blaue Zipfel<sup>5,6</sup> mit Bauernbrot</i>	8,30
<i>Currywurst mit Pommes Frites</i>	9,00

Gaststätte



Schmidt

<i>Mineralwasser</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,10</i>
<i>Winella Cola, Cola light<sup>2,3,4</sup> koffeinhaltig</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00</i>
<i>Spezi, Zitronen- oder Orangenlimonade<sup>2,3,4</sup> Mandarine-Mango, Apfel-Holunderblüte-Kirsch</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Trauben-, Orangen- oder Johannisbeersaftschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,60</i>
<i>Hofmann Helles Landbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Radler mit Landbier vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Hofmann Alt Pahreser Dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,70</i>
<i>Hofmann Hopfengold Pils</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,70</i>
<i>Hofmann Lager</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Hofmann Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00</i>
<i>Erdinger Weißbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00</i>
<i>Erdinger alkoholfreies Weißbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00</i>
<i>Schneider Weisse original   leicht   alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00</i>
<i>Rittmayer alkoholfreies Kellerbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Dettelbacher Sonnenleite Silvaner, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,20</i>
<i>Dettelbacher Honigberg Müller-Thurgau</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,00</i>
<i>Dettelbacher Domina, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,10</i>
<i>Apfelbacher Portugieser, halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,30</i>
<i>Süße oder saure Frankenweinschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Volkach, Weiß &amp; Grau, Cuvee 2021, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7,10</i>
<i>Volkach, Scheurebe 2021, feinfruchtig</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,80</i>
<i>White Maxx, Weißwein Cuvee 2021, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,20</i>

**Gaststätte**



**Schmidt**