



Wilde Rose

Hotel • Restaurant

	€
Kleiner Gärtnersalat mit Croutons <i>Small salad with baguette</i>	5,40
Fränkische Leberknödelsuppe <i>Beef stock with liver dumplings, striped pancakes and vegetable confit</i>	6,20
Cremesuppe der Saison <i>soup of day</i>	7,30
Röstklöße mit Ei, Zwiebeln und Salat <i>Roasted dumplings with egg, onions and salad</i>	11,70
Großer bunter Gärtnersalat mit Falafel <i>Mixed salad with yoghurt dip and falafel</i>	14,00
Vegane Gemüseschnitte auf Pfannengemüse mit Tomatensauce <i>Vegan slice of vegetables with tomato sauce and vegetables</i>	15,30
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln <i>Homemade cheese noodles with spicy cheese and fried onions</i>	14,40
Spinatknödel und Bergkäsenocken in Butter geschwenkt auf Spitzkraut <i>Spinach dumplings and mountain cheese dumplings tossed in butter</i>	15,50
Backfisch mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat ² <i>Baked fish filet with remoulade sauce and potato salad</i>	16,20
Zanderfilet „Altfränkisch“ mit Speck-Zwiebelstreifen in leichter Senfsauce, dazu Bratkartoffeln <i>Cod "Old Franconian" with bacon and onion strips in a light mustard sauce, plus fried potatoes</i>	22,40
und unsere Karpfen aus dem Aischgrund vom Fisch Jakob: gebacken, „Nürnberger Art“ oder mit Pfefferpanade - je nach Verfügbarkeit bieten wir kleinere, mittlere und große Karpfen an –	
½ Karpfen je nach Gewicht mit Salat mit Kartoffelsalat <i>Baked carp with or without pepper, depends on the weight</i>	100g / 4,70
½ Karpfen „Blau“ aus dem Frankenweinsud mit Wurzelgemüse dazu Sahnemeerrettich, zerlassene Butter und Kartoffeln <i>Carp "Blue" in wine stock with root vegetables, horse radish butter and potatoes</i>	100g / 4,70
Karpfenfilet gebacken, „Nürnberger Art“ oder mit Pfefferpanade mit Salat und Kartoffelsalat	24,80



Wilde Rose

Hotel • Restaurant

1 Paar Fränkische Bauernbratwürste

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree **9,90**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat **9,90**

*1 pair of farmer's sausages with sauerkraut and mashed potatoes
or homemade potato salad*

Currywurst mit Crunchy-Pommes -auch als vegane Currywurst- 12,20

Currywurst (sausage in curry sauce) with crunchy French fries, also vegan possible

**Bamberger Wurstpfanne mit geb. Leberwurst und Bratwurst^{2,4,14},
dazu Sauerkraut und Kloß 13,90**

*Bamberg sausage pan with liver sausage and bratwurst served with
dumpling and sauerkraut*

Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat¹ 16,20

escalope "Wiener Art" with potatoes salad

Großer bunter Gärtnersalat mit gebratenen Hähnchenstreifen 16,20

Large salad with fried chicken strips and baguette

Schäufelr in Dunkelbiersauce mit Wirsing und Kloß^{1,3,5} 17,60

Schäufelr (pork) in dark beer sauce with savoy cabbage and dumpling

Fränkisches Bratentöpfchen mit Käsespätzle und Röstzwiebeln³ 16,60

Franconian roast pot with cheese noodles and fried onions

Fränkischer Sauerbraten mit Rotkraut und Kloß^{1,3} 18,20

Roasted beef with red cabbage and dumpling

Tafelspitz in Meerrettichsauce³ mit Preiselbeeren³ und Kartoffeln 18,20

Boiled beef in horseradish sauce with cranberries and potatoes

Kalbsleber „Berliner Art“

mit gebratenen Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree **21,80**

Veal liver "Berlin style" with fried apple slices, roasted onions and mashed potatoes

Dessert

1 Tasse Espresso mit 02 Pralinen der Confiserie Storath **6,20**

2 Stk. Apfelküchla mit Vanillesauce^{1,2,4} **7,30**

Warmer Schokoladenkuchen^{1,2,4} auf Beerenragout **8,40**

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tageangebote auf der Tafel!

*Falls Sie Informationen über den Allergenen Inhaltsstoffe unserer Gerichte wünschen,
bitten wir Sie, sich an unser Servicepersonal zu wenden.*

Wir bitten um Verständnis, dass wir für Umbestellung auf Bratkartoffeln 2,00 € Aufpreis berechnen. Viele Speisen aus unserer Karte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion. Fragen Sie bitte hierzu bei unseren Mitarbeitern nach! Vielen DANK!