



Wilde Rose

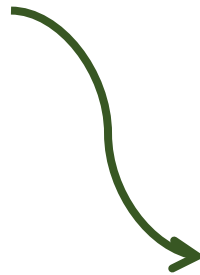
Hotel • Restaurant

Ein herzliches Grüß Gott!

Mit unseren traditionellen fränkischen Spezialitäten,
Gerichten der leichten und modernen Küche,
ausgesuchten fränkischen Weinen
und selbstverständlich unseren Wilde Rose Bieren,
heißen wir Dich ganz herzlich willkommen.

Genieß Deinen Aufenthalt mit & bei uns.

Andrea Konrad und Ihr Wilde Rose – Team



Ein Fest oder Familienfeier steht an?

Sprich uns gern an.



Wilde Rose

Hotel • Restaurant

Unsere Bierspezialitäten

Die Tradition liegt uns am Herzen. Deshalb verwöhnen wir unsere Gäste und lassen unser "Wilde Rose Kellerbier" nach original überlieferter Rezeptur von der Brauerei Trunk aus Vierzehnheiligen brauen.

Wilde Rose Kellerbier alc. 4.8%

Unser Kellerbier ist ein ursprünglich unfiltriertes und naturtrübes Bier, welches durch sein feinwürziges, mildes Aroma und wenig Kohlensäure überzeugt.

Wilde Rose Pils alc. 5,1%

Ein klassisches, mildes fränkisches Pils. Glanzfein und strohgelb weckt es das Interesse des Gastes. Ein fester, fein- bis mittelporiger, weißer Schaum lockt zum ersten Kennenlernen. In der Nase duftet es nach frisch gemähtem Gras und Heu, aber auch nach Malz und Getreide.

Vierzehnheiligen Nothelfer Bio-Weisse alc. 5,3%

Sonnengelb mit deutlicher Hefetrübung strahlt das Vierzehnheiligen Nothelfer Bio-Weisse unter dem blütenweißen, festen, fein- bis mittelporigen Schaum. Das Weißbier versprüht einen Duft von Honigmelone, grüner Banane und Mostbirne, sanft unterlegt von Getreidenoten.



Wilde Rose

Hotel • Restaurant

SUPPEN

€

Fränkische Leberknödelsuppe

6,20

Beef stock with liver dumplings, striped pancakes and vegetable confit

Creemesuppe der Saison

7,30

soup of day

VORSPEISEN/ KLEINE GERICHTE

Kleiner Gärtnersalat mit Croutons

5,40

Small salad with baguette

Bierfleisch-Carpaccio vom Tafelspitz mit Brotsticks

10,80

Beer meat carpaccio of Tafelspitz with bread sticks

Rauchlachstatar mit Kräuterschmand auf Kartoffelbaggers

12,80

smoked salmon tartare on potato digger

VEGETARISCH/ VEGETARISCH

Vegane Gemüseschnitte auf Pfannengemüse mit Tomatensauce

15,30

Vegan slice of vegetables with tomato sauce and vegetables

Spinatknödel und Bergkäsenocken in Butter geschwenkt auf Spitzkohl

15,50

Spinach dumplings and mountain cheese dumplings tossed in butter

Duett von Steinpilzravioli und Kürbisravioli

17,80

dazu Ofentomaten und Parmesanspäne

Duet of porcini mushroom- and pumpkin ravioli on Parmesan foam, with oven tomatoes



FRÄNKISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

€

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

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

FISCH

Forelle „Müllerin Art“ dazu Salzkartoffeln und Backpetersilie

19,20

Trout "Müllerin style" with boiled potatoes and baked parsley

Kabeljau im Speckmantel auf knusprigen Kartoffelscheiben mit Aioli-Sauce

Bacon-wrapped cod on crispy potato slices with aioli sauce

Zanderfilet „Altfränkisch“

mit Speck-Zwiebelstreifen in leichter Senfsauce, dazu Bratkartoffeln

22,40

Cod "Old Franconian" with bacon and onion strips in a light mustard sauce, plus fried potatoes

und unsere Karpfen aus dem Aischgrund vom Fisch Jakob:

gebacken, „Nürnberger Art“ oder mit Pfefferpanade

- je nach Verfügbarkeit bieten wir kleine, mittlere und große Karpfen an -

½ Karpfen je nach Gewicht mit Salat mit Kartoffelsalat

100g / 4,70

Baked carp with or without pepper, depends on the weight

½ Karpfen „Blau“ aus dem Frankenweinsud mit Wurzelgemüse

dazu Sahnemeerrettich, zerlassene Butter und Kartoffeln

100g / 4,70

Carp "Blue" in wine stock with root vegetables, horse radish butter and potatoes

Karpfenfilet gebacken, „Nürnberger Art“ oder mit Pfefferpanade

mit Salat und Kartoffelsalat

24,80



Wilde Rose

Hotel • Restaurant

UNSERE KLASSIKER

€

Großer Gärtnersalat - knackig und bunt *large mixed salad*

mit Falafel *with falafel*

14,00

mit gebratenen Hähnchensteifen und Baguette *fried chicken strips*

16,20

mit Karpfenstreifen *fried carp slices*

17,20

Fränkisches Bauernschnitzel

paniert, mit Speck¹⁵ und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln¹

17,20

Breaded escalope with bacon, fried egg and fried potatoes

Schäufelra in Dunkelbiersauce mit Wirsing und Kloß^{1,3,5}

17,60

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

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

Bierbrauerpfanne „Wilde Rose“

gebratene Schweinelendchen in Speck- Zwiebel- Biersauce mit Bratkartoffeln

22,00

Fried pork loin in bacon, onion and beer sauce with fried potatoes

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak ca. 200g

mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Rösti

30,80

Onion roast from rump steak approx. 200g with fried onions, herb butter and rösti

Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck- und Zwiebeln

Tarte flambée "Alsatian style" with sour cream and bacon¹⁵

12,80

Flammkuchen Smutje mit Dillsauerrahm, Rauchlachs und Garnelen

Tarte flambée dill sour cream smoked salmon and shrimps



Wilde Rose

Hotel • Restaurant

DESSERT	€
1 Tasse Espresso mit 2 Pralinen der Confiserie Storath <i>1 cup of espresso with 2 chocolates from Confiserie Storath</i>	6,20
2 Stk. Apfelküchla mit Vanillesauce^{1,2,4} <i>2 apple cakes with vanilla sauce</i>	7,30
Warmer Schokoladenkuchen^{1,2,4} auf Beerenragout <i>Warm chocolate cake on berry ragout</i>	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.*

Eine Sache noch ...

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.

Frage Sie bitte hierzu bei unseren Mitarbeitern nach! Vielen DANK!

1=mit Farbstoff (auch Beta-Carotin); 2=Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel (auch Zitronensäure);
4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=geschwärzt; 8=mit Süßungsmittel; 9=kann abführend wirken;
10= mit Phosphat; 11= koffeinhaltig; 12=Chinin haltig; 13=taurinhalzig; 15=Nitrit Pökelsalz