



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
Vegane Gemüseschnitte auf Pfannengemüse mit Tomatensauce <i>vegan slice of vegetables with tomato sauce and vegetables</i>	15,30
Duett von Steinpilzravioli und Kürbisravioli dazu Ofentomaten und Parmesanspäne <i>Duet of porcini mushroom- and pumpkin ravioli on Parmesan foam, with oven tomatoes</i>	17,80
Großer Gärtnersalat - knackig und bunt <i>large mixed salad</i> mit Falafel <i>with falafel</i>	14,00
mit gebratenen Hähnchensteifen und Baguette <i>fried chicken strips</i>	16,20
mit Karpfenstreifen <i>fried carp slices</i>	17,20
Backfisch mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat² <i>Baked fish filet with remoulade sauce and potato salad</i>	16,20
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

Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat ¹ <i>escalope "Wiener Art" with potatoes salad</i>	16,20
Schäufelra in Dunkelbiersauce mit Wirsing und Kloß ^{1,3,5} <i>Schäufelra (pork) in dark beer sauce with savoy cabbage and dumpling</i>	17,60
Krustenbraten in Dunkelbiersauce mit Wirsing und Kloß ^{4,5} <i>Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling</i>	16,60
Fränkischer Sauerbraten mit Rotkraut und Kloß ^{1,3} <i>Roasted beef with red cabbage and dumpling</i>	18,20
Tafelspitz in Meerrettichsauce ³ mit Preiselbeeren ³ und Kartoffeln <i>Boiled beef in horseradish sauce with cranberries and potatoes</i>	18,20
Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree <i>Veal liver "Berlin style" with fried apple slices, roasted onions and mashed potatoes</i>	21,80
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak ca. 200g mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Rösti <i>Onion roast from rump steak approx. 200g with fried onions, herb butter and rösti</i>	30,80
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. Apfelkuchla 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.

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!