

**Mittagskarte**  
Karte gültig von 11:45 bis 14:00 Uhr  
Küche von 11:45 bis 13:30 Uhr

**„Einfach und Lecker“**

Tagessuppe	5 €
Kleiner Beilagen Salat <sup>4,11</sup> garniert mit Kirschtomaten, Radieschen und Gurken	4 €
Spezerei-Teller <sup>1,6,7</sup> Käsebörek, Falafel, Sambousek, italienische Antipasti, Hummus und Muhamara	9 €
3 Stück Käsebörek mit Hummus und Muhamara <sup>1,6,7</sup> Knusperteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Sesam, dazu Hummus und Muhamara	8 €

**Unsere „Spezerei“-täten**

Blattsalat der Saison mit Balsamico-Dressing, Croutons <sup>1,4,6,11</sup> wahlweise mit: Hähnchenbrust / Saiblings Filet / Falafel <sup>1</sup> / karamellisiertem Ziegenkäse	9 € 4 €
Pfannenrösti mit „Kräuterquark“ <sup>1,6,9</sup> wahlweise mit: Hähnchenbrust / Saiblingsfilet <sup>2</sup> / Grillgemüse <sup>5</sup> / karamellisiertem Ziegenkäse	9 € 4 €
Currywurst mit Pommes <sup>1,4,5,6,11</sup>	9 €
Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Petersilienkartoffeln <sup>1,6,9</sup>	12 €
Käsespätzle „Tiroler Art“ mit Röstzwiebeln <sup>1,4,6,9</sup> Hausgemachte Knopfspätzle mit eigener Käsemischung, selbstgemachten Röstzwiebeln und mit Rinderbrühe verfeinert	12 €
Shish Taouk mit Toum <sup>1,6,7,12</sup> Libanesischer Hähnchenspieß mit Knoblauch-Joghurt-Creme und Pommes	13 €
Kartoffel-Cashew-Bällchen mit Koriander und Tomatensoße <sup>1</sup> <b>vegan</b> hausgemachte gebackene Kartoffel-Cashew-Bällchen mit Cashewkernen, Erbsen und Zitronensaft, dazu frischer Koriander und Tomatensoße	13 €
Gebratenes Rotbarbenfilet mit mediterranen Linsengemüse und Rosmarinkartoffeln Gebratenes Rotbarbenfilet auf roten Linsengemüse mit Paprika, Zucchini und Junglauch	15 €

**A „wenng“ was danach**

Selbstgemachte Baklava <sup>1,8</sup> mit Rosenwasser getränkte Strudelteigröllchen und Pistazien	2,50 /Stk.
Tagesdessert	3 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce <sup>1,4,6,8,9</sup>	6 €
Eis / Vanille, Schoko, Erdbeere	1,40 Kugel

**Für die kleinen „Spezialisten“**

1 Stück Kartoffelrösti mit Apfelmus <sup>1,4,6,9</sup>	5 €
Fischnuggets / Fischstäbchen mit Pommes <sup>1,2,4,6,9</sup> 6 Stk. Fischnuggets oder 4 Stk Fischstäbchen vom Seelachs mit Remoulade und Pommes	7 €
Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes <sup>1,4,6,9</sup>	8 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln <sup>1,4,6,9</sup>	7 €

## Getränke

### Biere

Lagerbier <sup>12</sup> ungespundet Brauerei Wagner in Merkendorf	0,5l	3,40€
Pils <sup>12</sup> Brauerei Wagner in Merkendorf	0,5l	3,40€
Kellerbier <sup>12</sup> Brauerei Griess	0,5l	3,60€
Weizenbier <sup>12</sup> (auch alkoholfrei) Brauerei Gutmann in Titting	0,5l	3,80€
Alkoholfreies Bier <sup>12</sup> Neumarkt	0,33l	2,90€
Radler <sup>12</sup>	0,5l	3,40€

### Weine

Weinschorle <sup>6</sup>	0,2l 0,5l	2,80€ 5,50€
Bacchus Kabinett <sup>6</sup> Weingut Braun in Volkach; halbtrocken	0,2l	3,90€
Banfi Fumaio <sup>6</sup> Chardonnay & Sauvignon, fruchtig und blumig	0,2l	4,40€
Silvaner <sup>6</sup> Weingut Steinmetz in Wohnau; trocken	0,2l	4,20€
Rotling <sup>6</sup> Weingut Steinmetz in Wohnau; halbtrocken	0,2l	4,20€
Da Vinci Chianti DOCG <sup>6</sup> intensiv, Aromen von Kirschen und roten Früchten	0,2l	5,80€
Sertorius Vino Rosso Toscana <sup>6</sup> <i>Poggio Mori, Sarteano, trocken</i>	0,2l	6,50€
Domina <sup>6</sup> Weingut Braun, Volkach, trocken	0,2l	5,20€

### Erfrischungsgetränke

Hausgemachtes Tafelwasser	0,3l 0,5l 1,0l	1,50€ 2,50€ 4,80€
Coca Cola <sup>1,2</sup> / Zero	0,3l/ 0,5l	2,30€/3,60€
Paulaner Spezi <sup>1,2</sup>	0,3l/0,5l	2,30€/3,60€
Orangenlimo/Zitronenlimo	0,3l/0,5l	2,20€/3,40€
Saftschorlen Traube, Johannisbeere, Orange, Apfel, Maracuja	0,3l/0,5l	2,60€/3,90€

### Kaffee

Espresso		2,00€
Tasse Kaffee		2,20€
Cappuccino		2,60€
Tee		2,00€