



Fränkischer Gasthof – Hotel „zum Koppen“

Zum Einstimmen einen Aperitif

Augustiner Bräu München
Kleines Augustiner Hell 0.25l 2.4

<p>Bürgerspital Joh. Frankensecco 0.1l 3.8 mit geeistem Fruchtwürfel 0.2l 6.3</p>

Leckerer vorab

Fränkische Leberklösschensuppe
kräftige Rinderbrühe mit Kräuterpfannenkuchen und Brandteigklösschen
6.0

Kleiner Salatteller mit marktfrischen Salaten
mit Croutons und Sonnenblumenkernen in Sauerrahm – Joghurt – Dressing
4.2

Feine Scheiben vom gesottenen Tafelspitz
mit hausgemachter Frankfurter Grüner Soße und gepickelten Karotten
Salatbouquet, Butter & Baguette
10.5

Rote Beete Carpaccio
mit gebackenem Ziegenfrischkäse und Rosmarin – Honig, Salatbouquet
Butter & Baguette
8.9

Hauptgänge

Marktfrische Blattsalate in Sauerrahm – Joghurt – Dressing mit Hähnchenbruststreifen
Sonnenblumenkernen und Sauce Cumberland
Butter & Baguette
12.8

Zartes Schweinerückensteak mit Champignons in Rahmsauce
und frisch gekochte hausgemachte Semmelknödel*
13.8

Unser Klassiker – Münchner Schnitzel

Vom Schweinerücken mit süßem Senf und Meerrettich² paniert
hausgemachter Kartoffel - Gurkensalat, kleines Salatbouquet und Preiselbeeren
14.8

oder **Münchner Schnitzel vegan** mit Selleriescheiben
13.5

Saibling aus Birkenfeld von der Fischzucht Müller

mit sommerlichen Rahmkohlrabi, Grilltomate und Salzkartoffeln
21.8



Spinatkräuterknödel

mit Rahmchampignons, Grilltomaten und Rukola, à la minute gekocht*
9.8

Ragôut vom Spessart – Hirsch aus eigener Jagd

nach „Altdeutscher Art“ in kräftiger Rotweinsauce mit Zwiebeln und Speck¹
dazu hausgemachte Semmelknödel* und frische Salate
17.5

Rumpsteak vom argent. Angus – Rind „Strindberg“

mit Zwiebel – Senf – Kruste dazu hausgemachte Dauphine Kartoffeln und frische Salate
24.8

Für die kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup
5.0

Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup
5.0

Knödel, Spätzle, Nudeln mit Sauce je nach Verfügbarkeit
fragen Sie uns einfach

