

Pfifferlinge – Sommer – Pfifferlinge – Sommer – Pfifferlinge -- Sommer\*\*\*

**Pfifferlingscremesuppe** mit Sahnehaube  
und Croutons  
€6,50

**Sommersalatvariation** mit Sesamdressing  
belegt mit gebratener Lachsforelle und Pfifferlingen  
€ 14,50

**Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelklößen**  
Zwiebeln und Speck, dazu Salatteller  
€ 17,50  
auf Wunsch auch vegetarisch

**Ofenkartoffel mit Kräuterschmand**  
und gebratenen Pfifferlingen belegt  
€ 12,50

**Gebratene Pfifferlinge**  
mit einem 180g Filetsteak, medium gebraten  
dazu reichen wir Kartoffelkrapfen  
€ 29,50

**Frische Heidelbeeren** mit Vanilleeis und Sahne  
€ 6,50

\*\*\*\*\*

### Unser Pfifferlingsmenü

Pfifferlingscremesuppe mit Sahnehaube  
und Croutons  
\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet serviert rotem Cousous  
mit Rahmpfifferlingen und geschmolzenen Tomaten  
Oder

Rinderhüftsteak sous vide gegart auf gebratenen Pfifferlingen  
und Kartoffelkrapfen an Rotweinglace  
\*\*\*

Lauwarmes Schokoladentörtchen serviert mit frischen Beeren  
dazu Cassissobetsorbet

**€ 30,50 Menüpreis**

*Herzlich Willkommen*  
*feindein*

*in*



„**feindein**“ – ist ein Wortspiel aus dem Englischen und meint die feine mehrgängige Dinnerküche. Wir möchten diese neu interpretieren, legen aber auch Wert auf regionale bodenständige Gerichte.

Nach diesem Motto haben wir unsere Karte für Sie zusammengestellt und freuen uns, mit Ihnen auf eine kurze oder lange kulinarische Reise durch das „**Land der feinen Leckereien**“ zu gehen.

Sie fragen sich „Wie isst man hier?“  
Die Antwort ist ganz einfach:  
**mehrgängig** oder **single**

### Testen Sie unser Küchenteam

Wir überraschen Sie mit einem Menü  
tagesaktueller Köstlichkeiten  
(gerne auch vegetarisch)

Überraschungsmenü 4-Gänge 34,- €  
Überraschungsmenü 5-Gänge 44,- €

dazu drei korrespondierende Weine 0,1l +10,- €

### **Einen Aperitif?**

Spritz (Prosecco mit Aperol) € 5,50  
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Minze) € 5,50

Campari Orange € 4,90

*feindein*

Glas Prosecco	€ 4,50
Sherry medium/dry, cream	€ 4,80
Martini bianco/rosso 5cl	€ 4,80

## Suppen

### Pfifferlingscremesuppe

mit Sahnehaube und Croutons

6,50 €

**Gurkenkaltschale** mit gestoßenem Pfeffer, dazu  
Räucherlachsstreifen

6,50 €

### Unsere Weinempfehlung:

2018 Pinot Grigio

Garganega, trocken

0,25l

6,50 €

## Vorspeisen

**Luftgetrockneter Parmaschinken** auf frischem Melonen-Minz-Feta-  
Gurkensalat, dazu geröstetes Weißbrot

12,50 €

**Kartoffelgnocchi** in einer Pfifferlings-Salbei-Sauce  
unter einer Blauschimmelkruste gratiniert  
dazu geschmolzene Tomaten

als Vorspeise 9,80 €  
als Hauptgericht 15,50 €

### Unsere Weinempfehlung:

2018 Volkacher Kirchberg,

Bacchus, QbA halbtrocken

0,25l

6,50 €

*feindein*

## Hauptgerichte

**Zarte Schweinemedallions** im Pfeffermantel  
auf glaciertem Gemüse und kleine Reibekuchen 21,50 €

**Rindergeschnetzeltes** mit Lauchzwiebeln in Pfifferlingsrahm  
und Tagliatellennudeln angerichtet 23,50 €

**Rosa Barbarie-Entenbrust** überzogen mit gebratenen Pfifferlinge auf  
gebackene Kartoffelscheiben dazu eine Rotweinjus 24,50 €

**Bachsaiblingsfilet** in Kräuterbutter gebraten auf  
Blattspinatrahm angerichtet dazu servieren wir Kartoffelpüree 20,50 €

### Unsere Weinempfehlung:

2018 Juventa Divino Nordheim  
Cuveé halbtrocken , leicht, filigran 0,25l 6,50 €

2018 Volkacher Kirchberg  
Rotling, halbtrocken  
süffiger Sommerwein, Qualitätswein 0,25l 6,50 €

### Dessert

**Zweierlei Sorbet hausgemacht** serviert auf frischen Beeren 6,00€

**Lauwarmes Schokoladentörtchen** serviert mit frischen Beeren  
dazu Cassisorbet 8,50€

**Zweierlei Mousse** auf einem marinierten Erdbeersalat 8,00€

**Käseauswahl** serviert mit  
Trauben, Walnüssen und Feigensenf  
sowie Weißbrot 12,50 €

*feindein*

Unsere Steakauswahl:

### Steaks – make your own choice!

Entscheiden Sie sich für ein ordentliches Fleischstück  
gebraten mit Fleur de Sel und wählen Sie sich die Beilagen aus!

#### Bestes Rinderfilet argentinischer Herkunft

für Sie auf den Punkt gebraten mit knuspriger Seite und  
zartschmelzendem Kern (englisch, medium, welldone)

Ladiescut (180g)	18.00 €
Premiumcut (250 g)	22.00 €

#### Unsere Hausspezialität „Surf & Turf“:

*Hier trifft sich, was sich sonst nie trifft!*

#### Feinmarmoriertes Rinderfilet (180g)

Das saftige **Steak** wird scharf angebraten und  
durch das **Duett** von gebratener **Riesengarnele** und  
**Jakobsmuschel** verfeinert

21.00 €

Beilagen	... jeweils mit Salat
Wedges	€ 5,10
Pommes frites	€ 5,10
Berner Rösti	€ 6,50
Knoblauchbaguette	€ 5,50
Folienkartoffel	€ 5,60
Grillgemüse	€ 5,60
Doppelter Salatteller	€ 6,50

Saucen	
Barbecuesauce	€ 1,90
Grüne Pfeffersauce	€ 1,90
Tsatziki	€ 1,90
Kräuterbutter	€ 1,90

Unsere Weinempfehlung:

2013 Concha y Toro Reserva, Cabernet Sauvignon Merlot  
Intensive Farbe, trocken

0,25l

€ 6,20

*feindein*

**Aus Verbundenheit mit unserer Heimatregion Oberfranken  
möchten wir Ihnen einige Klassiker nicht vorenthalten.**

**Bauernsalat mit Oliven<sup>3)</sup>, Gurke, Paprika, Tomate und Hirtenkäse**

- ... mit Knoblauchbrot € 9,50
- ... mit Ofenkartoffel und Kräuterschmand € 11,00
- ... mit gebratener Hähnchenbrust, frischen Kräutern und Knoblauch € 12,80

**Buntes Salatarrangement** mit einem Accetodressing dazu

servieren wir Streifen aus der Hähnchenbrust mit frischen Kräutern  
gebraten und Sonnenblumenkernen € 12,80

**Obazda`** vom Brett, Käs mit Schwarzbrot € 8,50

**Sülze mit Musik** <sup>6)</sup>herzhaft und essigsauer angemacht  
mit Bratkartoffeln

€ 7,90

**Fränkische Brotzeitauswahl** <sup>6,3)</sup> mit allerlei aus der  
Wurstküche dazu Landbrot, Senf und Gurke

€ 10,50

**Nürnberger Bratwürste** <sup>6,3)</sup> auf Sauerkraut mit Senf(d)  
und Schwarzbrot

€ 8,00

**Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes frites und  
kleinem gemischten Salat

€ 10,20

**„Mühlenpfännchen“** gefüllt mit Medaillons von Schwein,  
Pute und Rind, dazu Speckbohnen, Grilltomate, Kartoffelplätzchen  
und Kräuterbutter

€ 18,20

**Fränkisches Schweinsschäuferl** knusprig gebraten, serviert auf  
Rahm-Sauerkraut, dazu gebratene Klöße

€ 10,80

*feindein*

## Biere

### Fassbier:

Aktien Pils	0,4 l	€ 3,20
Zwickl	0,5 l	€ 3,20
Pils oder Zwickl	0,25 l	€ 2,60

Guinness	0,5 l	€ 4,50
----------	-------	--------

### Flaschenbier:

Maisel Hefe	0,5 l	€ 3,50
Maisel Hefe light	0,5 l	€ 3,50
Maisel Hefe dunkel	0,5 l	€ 3,50
Maisel Hefe alkoholfrei	0,5 l	€ 3,50

Kritzenthaler alk.frei	0,5 l	€ 3,20
Aktien Landbier	0,5 l	€ 3,50

Radler	0,5 l	€ 3,20
Russ'n	0,5 l	€ 3,50

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2 l	€ 2,20	0,4 l	€ 3,30 <sup>5,11</sup>
Orangenlimonade	0,2 l	€ 2,20	0,4 l	€ 3,30 <sup>5,11</sup>
Zitronenlimonade	0,2 l	€ 2,20	0,4 l	€ 3,30
Spezi	0,2 l	€ 2,20	0,4 l	€ 3,30 <sup>5,11</sup>

Kondrauer (auch still)	0,25 l	€ 2,30		
Kondrauer (auch still)	0,75 l	€ 5,30		
Acqua Panna	0,75 l	€ 5,90		
San Pellegrino	0,75 l	€ 5,90		
Tafelwasser	0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 2,30
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,50		
Orangensaft	0,2 l	€ 3,50		
Maracuja-, Trauben-, Johannisbeer-, Multivitaminsaft	0,2 l	€ 3,50		
alle	0,4 l	€ 3,00		
Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 3,00		
Alle anderen Säfte als Schorle	0,4 l	€ 4,50		
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,00 <sup>9</sup>		
Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l	€ 3,00 <sup>9</sup>		
Cola Light	0,33 l	€ 3,00 <sup>9</sup>		

## Spirituosen alle 2cl

Ramazotti	2cl	€ 3,50
Bernecker Burgtropfen	2cl	€ 3,50
Jägermeister	2cl	€ 3,50
Sechsamtertropfen	2cl	€ 3,50
Averna	2cl	€ 3,50

Malteser	2cl	€ 3,50
Linie Aquavit	2cl	€ 3,50

Brände		
Williams Christ Birne	2cl	€ 3,50
Himbeergeist	2cl	€ 3,50
Kirschgebrannter	2cl	€ 3,50
Marillengebrannter	2cl	€ 3,50
Zwetschgenwasser	2cl	€ 3,50

### Fragen Sie nach unseren Edelbränden

Tequilla	2cl	€ 3,50
Gordon's Dry Gin	2cl	€ 3,50
Smirnoff Wodka	2cl	€ 3,50
Bacardi weiß braun	2cl	€ 3,50
Havana 3 years	2cl	€ 3,50
Havana 7 years	2cl	€ 4,50
Havana 15 years	2cl	€ 11,00
Remy Martin VSOP	2cl	€ 3,90
Asbach Uralt	2cl	€ 3,50

Grappa	2cl	€ 3,50
Baileys	2cl	€ 3,50
Amaretto	2cl	€ 3,50

### Fragen Sie nach unseren Whiskeys!

## Warme Getränke:

Tasse Kaffee	€ 2,20 <sup>10</sup>
Tasse Hag	€ 2,20
Große Tasse Kaffee	€ 3,20 <sup>10</sup>
Kaffeespezialitäten:	
Cappuccino	€ 3,00 <sup>10</sup>
Latte Macchiato	€ 3,30 <sup>10</sup>
Espresso	€ 2,10 <sup>10</sup>
Milchkaffee	€ 3,50 <sup>10</sup>
+ Grappa	€ 5,40
Heiße Schokolade	€ 2,60
mit Sahne	€ 3,00
Irish Coffee	
mit einem Whiskey aus dem „James`Choice“	€ 6,20 <sup>10</sup>

Teeauswahl können Sie unserer Teekarte entnehmen!

Per Gesetz sind wir verpflichtet auch nicht verwendete Zusatzstoffe anzugeben:

- 1.) „mit Konservierungsstoff“ oder konserviert“
- 2.) „geschwefelt“
- 3.) „geschwärtzt“
- 4.) „gewachst“
- 5.) „mit Farbstoff“
- 6.) „mit Phosphat“
- 7.) „mit Süßungsmittel(n)“
- 8.) „enth. eine Phenylalaninquelle“ (bei Aspartam)
- 9.) „chininhaltig“
- 10.) „koffeinhaltig“
- 11.) „mit Antioxidationsmittel“
- 12.) „mit Geschmacksverstärker“

feindein