

Auszug aus der  
**„Korkenzieher“**  
Speisenkarte 92017

Tageskarte

**Rinderschmorbraten**

*vom Tafelspitz in kräftiger Burgundersoße, serviert mit Kartoffelklößen und buntem Salatteller*

**Pfifferlinge**

*in Kräuterrahmsoße, dazu Semmelknödel und buntem Salatteller*

**„Pfifferlings-Schnitzel“ ,**

*paniertes Schnitzel mit feinwürziger Kräuter-Pfifferlingsrahmsoße überzogen, dazu Kroketten und buntem Salatteller.*

**Schweinerückensteak „Schwaben Art“**

*mit Röstzwiebeln und Käse überbacken, dazu Butterspätzle und bunte Salate der Saison*

**„Chef's Currywurst“**

*von fränkischen Rostbratwürsten in feinwürziger, hausgemachter Soße, mit Pommes*

*(wer mag, die „verschärfte“ mit frischem Chili)*

## **Empfehlungen aus der „Korkenzieher-Küche“ !!!**

### **Aus der Pfanne:**

#### ***Schnitzel „Wiener Art“***

*paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites  
und unserem hausgemachten Kartoffelsalat*

#### ***Schnitzel a la „Cordon Bleu“***

*mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites*

#### ***„Korkenzieher – Schnitzel“***

*paniertes Schnitzel in Speck-Zwiebelsoße mit Champignons, dazu Spiegelei,  
Bratkartoffeln und Salat*

### **Auf gut Fränkisch!**

#### ***„Fränkisches Hochzeitsessen“***

*gekochtes Ochsenfleisch in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren und geschmelzten  
Bandnudeln*

## Fränkische Bratwurstkultur

### *Fränkische Bauernbratwurst*

*mit Sauerkraut und Brot vom „Günterslebener Beck“ oder wahlweise mit gemischtem Salat oder Kartoffelsalat*

### *„Blaue Zipfel“*

*Bauernbratwürste in würzigem Sud, mit viel Zwiebeln und Wurzelgemüse, dazu Bauernbrot*

### *Geräucherte Bratwurst*

*mit Sauerkraut, Meerrettich und frischem Bauernbrot*

## Deftiges zur Brotzeit

### *„Korkenzieherplatte“*

*mit hausgemachter Wurst, rohem Schinken und Camembert, dazu Essiggurke und Brot vom „Beck“*

*Deftiger Wurstsalat mit Hausmacher Wurst und Brot*

*Angemachter Camembert mit Zwiebeln und Bauernbrot*

*Schinkenbrot roh, mit Essiggurke*

*Wurstbrot mit Hausmacher Wurst und Essiggurke*

## **Salatvariationen:**

*Großer, bunter Salatteller, garniert mit allerlei Frischem vom Markt, geröstetem Kräutermix und frischen Kräutern, dazu servieren wir selbstgemachte „Brotstängli“*

*wahlweise mit:*

*mit gebackenen Champignonköpfen*

*Wacholderschinken und Käse*

*gegrillte Hähnchenbrust*

## **Für hungrige Piraten und Prinzessinen**

*Kloß mit Soße*

*Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo*

*Portion Nudeln mit Soße*

*Kartoffelpuffer mit Apfelmus*

*3 Fischstäbchen mit Kartoffelsalat*

*Knusprige Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites*

*Kinderschnitzel mit Pommes frites*



*Für den kleinen „Dieb von Bagdad“ gibt es einen Teller und Besteck, um einfach vom Teller der Erwachsenen zu „klauen“!*

## Die Empfehlung des Hauses



### *Flammkuchen*

<i>„Klassisch“</i>	<i>Speck, Lauchzwiebeln und Zwiebeln</i>
<i>„Vegi“</i>	<i>Gemüse, Lauchzwiebeln und Zwiebeln</i>
<i>„Champi“</i>	<i>Champignon und gekochter Schinken</i>
<i>„Caprese“</i>	<i>Tomate, Mozzarella, Basilikum</i>
<i>„Rucola“</i>	<i>Rucola, roher Schinken, Parmesan</i>

## Der süße Abschluss:

*Hausgemachte „Apfelküchli“  
im Backteig, mit cremigem Bourbon-Vanilleeis und Sahne*