

Biere vom Faß

Lederer Premium Pils	0,3l	€ 2,60	0,4l	€ 3,30
König Pilsener	0,3l	€ 2,70	0,4l	€ 3,50
Erdinger Hefeweizen	0,3l	€ 3,00	0,5l	€ 3,90
Leinburger Dunkel/Hell	0,25l	€ 2,70	0,4l	€ 3,30
Radler Dunkel/Hell	0,25l	€ 2,70	0,4l	€ 3,30

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi ^{1,3,9}	0,3l	€ 2,70	0,4l	€ 3,40
Bitter Lemon ¹⁰	0,3l	€ 2,70	0,4l	€ 3,40
Flasche Mineralwasser Still/Spritzig	0,25l	€ 2,20	0,75l	€ 4,80
Tafelwasser			0,4l	€ 2,80

Säfte pur oder als Schorle

Kirsch, Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Maracuja	0,3l	€ 2,70	0,4l	€ 3,40
---	------	--------	------	--------

Weine aus Franken

Weiß Silvaner trocken			0,2l	€ 4,00
Giovanni fruchtig (fein herb) – Weißwein-Cuvée			0,2l	€ 4,20
Rosé Rosé trocken			0,2l	€ 4,50
Rot Schwarzriesling trocken			0,2l	€ 4,80
Cuvée rot fruchtig aus Schwarzriesling & Spätburgunder			0,2l	€ 4,00

Zur Verdauung

Tasse Kaffee	€ 2,60	Bauernwilli 2cl etwas ganz besonderes	€ 3,80
Kännchen Kaffee	€ 4,80	Obstbrand 2cl Birne, Schlehe, Zwetschge, etc.	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,70	Italienische Kräuterliköre 2cl Fernet Branca, Ramazotti	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,70	Grappa Cellini 2cl.	€ 4,20
Espresso	€ 2,60	Streitberger Bitter 2cl.	€ 3,20

Unser Servicepersonal bringt Ihnen gerne auch die große Getränkekarte. Bitte fragen Sie danach!

Angabe von Inhaltsstoffen
1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig

11 mit Süßungsmitteln
12 enthält eine Phenylalaninquelle
20 Antioxidationsmittel

Mittags im

Daucher

HOTEL · RESTAURANT

Herzlich Willkommen

„Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.“

Bauernsülze

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und selbstgemachter Remoulade

€ 9,50

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

Schweineschnitzel in feiner Panade

€ 14,00

Kleine Portion € 12,00

Tagliarini

mit Rinderfiletspitzen und frischen Kirschtomaten

€ 12,00

Kleine Portion € 10,00

Tagliarini „nero“

mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, grünem Spargel und Tomatensoße dazu Garnelen vom Grill

€ 13,00

„Schwein im Pfanderl“

gebratenes Schweinefilet, Champignonrahmsoße und Butterspätzle in der Pfanne serviert

€ 15,00

Filet von der Lachsforelle

mit Zucchini Gemüse dazu Salzkartoffeln

€ 14,00

„Zander im Pfanderl“

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Basilikum-Tomaten und Bratkartoffeln

€ 17,00

Dauchers Käsespätzle

selbstgemacht mit herzhaftem Almkäse, Parmesan und Röstzwiebeln

€ 10,00

Filetsteak

Das Beste vom Rind, fettarm und meisterhaft gegrillt

Aus Argentinien vom Black Angus Rind

kleines Rinderfilet Steak

150 Gramm

€ 20,50

mittleres Rinderfilet Steak

200 Gramm

€ 26,00

Jumbo Rinderfilet Steak

300 Gramm

€ 32,00

Rumpsteak

außen mit typischem Fettrand, kernig im Biss

250 Gramm

€ 23,00

Wiener Schnitzel

mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

€ 20,00

Zwiebelrostbraten

aus dem Rumpsteak, rosa gegrillt mit gebackenen Zwiebeln, kräftiger Bratensoße und Bratkartoffeln

€ 20,00

Putensteak

zartes, helles Fleisch, knusprig angebraten, innen saftig

€ 11,00

Dazu feine Auswahl am Salatbuffet und eine unsere selbstgemachten Soßen Ihrer Wahl: Kräuterbutter, Knoblauchtunke, Champignonrahmsoße oder Cognac-Pfeffersoße

für jede weitere Soße berechnen wir je € 2,50

Unsere zusätzlichen Beilagen zu allen Gerichten

Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelecken mit Sauerrahm,

„Braumeister Art“ Speck und gebratene Zwiebeln, Kräuterchampignons,

„Farmer Art“ Speck, Zwiebeln und grüne Bohnen.

je € 3,50

Biere vom Faß

Lederer Premium Pils	0,3l	€ 2,60	0,4l	€ 3,30
König Pilsener	0,3l	€ 2,70	0,4l	€ 3,50
Erdinger Hefeweizen	0,3l	€ 3,00	0,5l	€ 3,90
Leinburger Dunkel/Hell	0,25l	€ 2,70	0,4l	€ 3,30
Radler Dunkel/Hell	0,25l	€ 2,70	0,4l	€ 3,30

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi ^{1,3,9}	0,3l	€ 2,70	0,4l	€ 3,40
Bitter Lemon ¹⁰	0,3l	€ 2,70	0,4l	€ 3,40
Flasche Mineralwasser Still/Spritzig	0,25l	€ 2,20	0,75l	€ 4,80
Tafelwasser			0,4l	€ 2,80

Säfte pur oder als Schorle

Kirsch, Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Maracuja	0,3l	€ 2,70	0,4l	€ 3,40
---	------	--------	------	--------

Weine aus Franken

Weiß Silvaner trocken			0,2l	€ 4,00
Giovanni fruchtig (fein herb) – Weißwein-Cuvée			0,2l	€ 4,20
Rosé Rosé trocken			0,2l	€ 4,50
Rot Schwarzriesling trocken			0,2l	€ 4,80
Cuvée rot fruchtig aus Schwarzriesling & Spätburgunder			0,2l	€ 4,00

Zur Verdauung

Tasse Kaffee	€ 2,60	Bauernwilli 2cl etwas ganz besonderes	€ 3,80
Kännchen Kaffee	€ 4,80	Obstbrand 2cl Birne, Schlehe, Zwetschge, etc.	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,70	Italienische Kräuterliköre 2cl Fernet Branca, Ramazotti	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,70	Grappa Cellini 2cl.	€ 4,20
Espresso	€ 2,60	Streitberger Bitter 2cl.	€ 3,20

Unser Servicepersonal bringt Ihnen gerne auch die große Getränkekarte. Bitte fragen Sie danach!

Angabe von Inhaltsstoffen
1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig

11 mit Süßungsmitteln
12 enthält eine Phenylalaninquelle
20 Antioxidationsmittel

Sonntags im

Daucher

HOTEL · RESTAURANT

Herzlich Willkommen

„Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.“

Tagessuppe aus dem Suppentopf
– gratis zu unseren Gerichten am Sonntag –

Vegetarische Schlemmerpfanne
Grillgemüse mit Kartoffelstücken
€ 9,00

Schweinebraten mit Kloß und Bratensoße
€ 10,50

Schäufele frisch aus dem Ofen
mit Kloß und Bratensoße
€ 13,00

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
Schweineschnitzel in feiner Panade
€ 14,00
Kleine Portion € 12,00

Cordon Bleu mit Pommes Frites
Schweineschnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, paniert
€ 17,00

„Schwein im Pfanderl“
Gebratenes Schweinefilet, Champignonrahmsoße und
Butterspätzle in der Pfanne serviert
€ 15,00

Filet von der Lachsforelle
mit Zucchini Gemüse dazu Salzkartoffeln
€ 14,00

Zander mit Blattspinat
gebraten in Butter, mit Gewürzen fein abgestimmt,
dazu Petersilienkartoffeln
€ 16,00

Filetsteak
Das Beste vom Rind, fettarm und meisterhaft gegrillt

**Aus Argentinien vom
Black Angus Rind**

kleines Rinderfilet Steak
150 Gramm € 20,50

mittleres Rinderfilet Steak
200 Gramm € 26,00

Jumbo Rinderfilet Steak
300 Gramm € 32,00

Rumpsteak
außen mit typischem Fettrand,
kernig im Biss
250 Gramm € 23,00

Kalbsrückenmedaillons
mit Kräuterchampignons
und Krokette € 21,00

Zwiebelrostbraten
aus dem Rumpsteak, rosa gegrillt
mit gebackenen Zwiebeln,
kräftiger Bratensoße und
Bratkartoffeln € 20,00

Putensteak
zartes, helles Fleisch, knusprig angebraten, innen saftig
€ 11,00

Dazu feine Auswahl am Salatbuffet und eine unsere
selbstgemachten Soßen Ihrer Wahl: Kräuterbutter, Knoblauchtunke,
Champignonrahmsoße oder Cognac-Pfeffersoße
für jede weitere Soße berechnen wir je € 2,50

Unsere zusätzlichen Beilagen zu allen Gerichten

Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelecken mit Sauerrahm,
„Braumeister Art“ Speck und gebratene Zwiebeln,
Kräuterchampignons,
„Farmer Art“ Speck, Zwiebeln und grüne Bohnen.

je € 3,50