

Apertif Empfehlung

Vino-Tonic
mit Zitrone
0,25 l / 4,00€

Pri Secco Rosenzauber; alkoholfrei
Manufaktur Jörg Geiger; Feiner süßlicher Auftakt
mit Himbeere & Boskoop Apfel
0,1 l / 5,50€

Pink-Gin Lemon
mit Himbeere
0,25 l / 6,50€

Suppen



Tomaten-Birnen-Suppe
mit Kokosmilch, Koriander & Sesam-Grissini
5,00€

Pfannkuchen,-Semmel oder Leberknödelsuppe
jeweils 4.50€

Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen,
Semmel- und Leberknödel
5,00€


Vorspeisen

Nürnberger Feldsalat
mit karmellisiertem Ziegenkäse, Balsamico-Feigen, gerösteten Bräggala & Walnüssen
9,80€

Safran-Hummertörtchen
mit jungen Salatspitzen, mariniertes Strauchtomatenpesto Garnele,
Röstpaprikacreme & Parmesan-Crumble
12,00€

Unsere "Landleben" Brotbox (2 Personen)
Ofenfrisches Steinofenbaguette & Fränkisches Bauernbrot
mit Salzbutters & Kürbiskernaufstrich
8,00€





Genussmomente:

Schweinerückensteak "landleben_style"

"Dry aged" Schweinerückensteak am Knochen gegrillt,
mit geröstetem Gemüse, Pfeffersoße, Bagers & Kräutermayonaise
21,50€

Geschmorte Rinderbacke

in kräftiger Spätburgundersoße mit geröstetem Gemüse,
soufflierten Bagers & geschmelzten Brot-Bröggala
20,00€

Zwiebelrostbraten

vom fränkischen Weiderind, mit Röstzwiebeln,
Schmorsoße dazu Spätzle oder Bratkartoffeln
21,00€

Gebratenes fränkisches Schweinefilet

mit Pfeffer-Rahmsoße, dazu toskanisches Pilzfondue
& geröstete Brezenknödelscheiben
16,50€


Kalbsschulter "Deluxe"

saftiger Kalbsbraten vom fränkischen Milchkalb
in Steinpilzrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle
14,00€

Fischgerichte:

Gebratenes Saiblingsfilet

auf Meerrettich-Spinat, dazu Riesling-Kräutersoße
& hausgemachte spätsommerliche Trüffel-Gnocchi
20,00€





Linde Klassiker:

Sauerbraten

in feiner Gewürz-Lebkuchensoße
mit fränkischen Kartoffelknödel & Semmelschmelze
13,00€

Tafelspitz

in feiner Meerrettichsoße
dazu Wildpreiselbeeren & Kartoffelsalat
13,00€

Cordon Bleu oder Schweineschnitzel "Wiener Art

mit Pommes frites oder "Oma`s" Kartoffelsalat
12,00€ / 10,00€

Salat & Veggie:

Unsere "Landleben" Bergkäse-Knödel

Hausgemachte Semmelknödel mit Bergkäse verfeinert,
auf geräuchertem Paprikapüree dazu gegrillte Saitlinge & mariniertes Rucicola
15,00€

Breze "Toskana"

Geröstete Brezenknödelscheiben mit toskanischem Pilzfondue in leichter Rahmsauce
13,90€


Spätsommersalat "landleben_style"

Salatherzen, Rucicola, Radicchio mit Balsamico-Kräuter-Dressing
dazu marinierte Putenbruststreifen, geröstete Bräggala & Kresse
13,00€



Beilagen-Salatteller

passt zu jedem unserer Gerichte
3,90€





Brotzeit & kalte Schwänkerl

2 oder 3 fränkische Bratwürste

gebraten, mit Sauerkraut oder "Oma`s" Kartoffelsalat

7,00€ / 8,00€

2 oder 3 fränkische Bratwürste "Sauer"

in süß-saurem Essigsud mit Bauernbrot

7,00€ / 8,00€

Schweizer Wurstsalat

Lyoner Schinkenwurst, Rote Zwiebeln, Essiggurke, Bauernbrot

8,00€

Tellersülze

Hilde`s Sülze mit Zwiebelringen, & Bratkartoffeln

9,00

Dessert:

Schweizer Desserttraum 2.0

Dunkle Tobleronemousse-Schnitte & Ovomaltine-Lollipop
mit Brombeere & Pfefferminz

9,00€

Gebackene "Quarkspotzen"

mit eingeweckten Zwetschgen & Kürbiskernparfait

7,00€

Eisbecher & Eiskugeln

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!

