

# Geniesser Gasthaus Motzenwirt

---

## Fränkische Spezialitäten

„Echt fränkisch!“

3 fränkische Bratwürste\* (12) mit Kartoffelsalat(9,10)

\*Eine Köstlichkeit - Frische fränkische Bratwürste vom Strohschwein - eigene Rezeptur

Fränkisches Schäufele in Dunkelbiersoße (1a)

Sauerkraut (9), Kartoffelknödel (1a;3;7;12)

Wild: „Aus heimischer Jagd“

Edel-Hirschragout(7,10,11,12), oder Edel-Hirschbraten

Blaukraut(12) und Semmelknödel (3,7)

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel(1a;3) oder Frittaten (1a;3)

Wiener Suppentopf(1a.3.9) mit Rindfleisch, Nudeln und Kren

Vegetarisch:

Cremige Käsespätzle (1a;7;3) mit Röstzwiebeln

Kaiserschmarrn(3,7) Apfelmuss (12)

Fisch:

Fischfilet(4,3,1a) paniert mit Kartoffelgurkensalat(9;10)

Hauptgänge:

Schweineschnitzel (1a;3;9;7;12) und lauwarmer Kartoffelgurkensalat (9;10)

Cordon bleu vom Schwein (1a;3,9,7,12) Pommes-frites(12) und Salat (7;10)

Knusper-Hähnchenschnitzel (10;12) Pommes (7,10),Salat (7;10)

Schweinefiletmedaillons in Cognacsoße(1a), Salat(7,10), Kroketten (1a,3;12)

Pfeffersteak auf pikanter Soße(1a), Salat(7,10) und Kroketten (1a,3;12)

Aller Speisen können Spuren von Nüssen enthalten, Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien. 1: Gluten: 1a-Weizen, 1b-Roggen, 1c-Gerste, 1d-Hafer, 1e-Dinkel, 1f-Kamut oder Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 2: Krebstiere / 3: Eier / 4: Fisch / 5: Erdnüsse / 6: Sojabohne 7: Milch / 8: Schalenfrüchte: 8a-Mandeln, 8b-Haselnüsse, 8c-Walnüsse, 8d-Kaschunüsse; 8e-Pecannüsse, 8f-Paranüsse, 8g-Pistazien, 8hMacadamia- oder Queenslandnüsse 9: Sellerie / 10: Senf / 11: Sesamsamen / 12: Schwefeldioxid und Sulfite / 13: Lupinen / 14: Weichtiere