

# Abendkarte

## Hausgemachte Suppen:

<i>Fränkische Kartoffelsuppe mit Buttercroutons (1,3,5,)</i>	3,70
<i>Suppe nach Tagesempfehlung</i>	

## Knackige Salatteller:

<i>„Fitness-Teller“ Steak von der Putenbrust, natur gebraten mit Kräuterbutter, an einem bunten Salatteller</i>	9,80
<i>"Salat Küchenchef", marinierte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Thunfisch, Ei und Schinken-Käseröllchen (1,2,5,)</i>	6,80
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	2,40

## Für unsere kleinen Gäste:

<i>Chicken mit Pommes Frites und Ketchup (2,8)</i>	4,50
<i>Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup (2,8)</i>	4,70
<i>Hausgemachte Spätzle in Rahmsoße</i>	3,70

*Zusatzstoffe: 1, mit Konservierungsstoff/ 2, mit Farbstoff/ 3, geschwefelt/ 4, geschwärzt  
5, mit Antioxidationsmittel/ 6, mit Süßungsmittel/ 7, enthält Phenylalaninquelle  
8, mit Geschmacksverstärker/ 9, mit Phosphat*

***Eine Auflistung der Allergene unserer Speisen  
finden Sie in einer Extra-Karte an der Theke!  
Unser Service-Personal hilft Ihnen gerne weiter...***

## Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

<b>Pfefferhaxen</b> , gegrillter Schweinshaxen, mit Pfefferschrot gewürzt dazu servieren wir hausgemachten Kartoffelsalat (2)		8,20
<b>Saftiges Kotelette, gebacken</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat (2)		8,20
<b>Hacksteak</b> an feiner Biersoße serviert mit Bratkartoffeln und Speckbohnen (2,5)		8,50
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> paniert mit Kartoffelsalat (2) oder Pommes Frites		8,--
<b>„Zigeuner-Schnitzel“</b> Schweineschnitzel natur, an bunter Paprika-Pfeffersoße, mit Pommes Frites		9,--
<b>"Bräuhof-Steak"</b> , Schweinerückensteak in deftiger Kellerbiersoße mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln (2,5,8)		9,40
<b>„Bauernschnitzel“</b> vom Schwein mit Salami, Schinken, Käse und Kräuterzwiebeln gefüllt und gebacken, serviert mit Pommes Frites (1,2,5,8)		10,80
<b>Schweinelendchen</b> an einer Waldpilzsoße dazu reichen wir hausgemachte Spätzle (2,5,8)		12,80
<b>Zartes Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter	200g	15,80
dazu reichen wir Bratkartoffeln	250g	18,40

**Zu allen Hauptgerichten  
empfehlen wir einen kleinen Salatteller  
mit frischen Marktsalaten 2,40**

## Spezialitäten

**Original „Cordon Bleu“ vom Kalb** -besonders zart-  
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren serviert 16,--

**„Sonnfelder Pfeffertöpfla“**  
Medaillons vom Schweinefilet, Rinder-, und Kalbsrücken  
an pikanter Paprika-Pfeffersoße, mit Röstzwiebeln und Pommes Frites  
serviert in einem gusseisernen Pfännchen 15,60

**Putencurry**  
Medaillons von der Putenbrust in fruchtigem Curry,  
angerichtet auf Wokgemüse und mit Reis serviert 11,--

*...auch hierzu passt ein kleiner, gemischter Salatteller*

## Fleischlose Gerichte

**„Sonnfelder Käs-Spätzle“** hausgemachte Spätzle  
an feiner Käsesoße, mit Röstzwiebeln (1,) 7,--

**Spaghetti in Pesto aus feinen Kräutern**  
mit frischen Egerlingen und Kirschtomaten (1,4) 7,90

## Edle Fische, köstlich für Sie zubereitet

**Filet vom Waller** auf Wurzelgemüse-Bett  
an feiner Rieslingsauce und mit Petersilienkartoffeln serviert (8) 14,60

**Seehechtfilet** in Butter gebraten, an leichter Zitronensauce (8)  
dazu reichen wir Gemüsereis 12,80

## *Etwas für den kleinen Hunger*

<b><i>Frisch gebackene Champignonköpfe</i></b> <i>auf marinierten Blattsalaten, mit Knoblauchsoße und Toast</i>	6,50
<b><i>Gebackene Schinken-Spargel-Röllchen (1,8)</i></b> <i>an einem Salatteller mit frischen Marktsalaten</i>	6,80
<b><i>Teufel-Toast</i></b> , kleines Schweinerückensteak auf Toast <i>mit Röstzwiebeln und Pfeffersoße (6)</i>	7,--
<b><i>Gebackener Camembert</i></b> <i>mit Preiselbeeren, Butter und Toastbrot</i>	5,10
<b><i>Currywurst</i></b> mit hausgemachter Soße und Pommes Frites	6,--

## *Zur Vesperzeit was fränkisch herzhaftes*

<b><i>Hausmacher Sülze "Mit Musik"</i></b> eingelegt in Essig und Öl <i>mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	5,90
<b><i>„Sonnefelder Vesper“</i></b> , Wurst aus der Hausschlachtung, <i>geräucherter Schinken und Käse mit Butter, Gurke und Brot (1,6)</i>	7,40
<b><i>Schinkenbrot</i></b> mit hausgeräuchertem Schinken	4,50
<b><i>Kochkäsbrot</i></b> hausgemacht, mit Zwiebelringen	3,--

## *Herzhaftes Gerichte* *aus der Pfanne und vom Grill*

<i><b>Pfefferhaxen</b>, gegrillter Schweinshaxen mit Pfefferschrot gewürzt, dazu reichen wir hausgemachten Kartoffelsalat (1)</i>		<i>8,20</i>
<i><b>Schweinekotelette gebacken</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat (1)</i>		<i>8,20</i>
<i><b>Hacksteak</b> an feiner Biersoße serviert mit Bratkartoffeln und Speckbohnen (2,5)</i>		<i>8,50</i>
<i><b>Schweineschnitzel "Wiener Art",</b> mit Kartoffelsalat (1) oder Pommes Frites</i>		<i>8,--</i>
<i><b>"Puszta-Schnitzel"</b> Schweineschnitzel natur an bunter Paprika-Pfeffersoße, mit Pommes Frites serviert(2,5,8)</i>		<i>9,--</i>
<i><b>"Bräuhof-Steak"</b>, Schweinerückensteak in deftiger Kellerbiersoße mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln (2,5,8)</i>		<i>9,40</i>
<i><b>Schweinelendchen</b> in Waldpilzsoße dazu reichen wir hausgemachte Spätzle (2,5,8)</i>		<i>12,80</i>
<i><b>Zartes Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter</i>	<i>200 g</i>	<i>15,80</i>
<i>serviert mit Bratkartoffeln</i>	<i>250 g</i>	<i>18,40</i>

<i>Hausmacher Sülze "mit Musik", eingelegt in Essig und Öl mit Zwiebeln und Bratkartoffeln (9)</i>	<i>5,90</i>
<i>"Sonnenfelder Käs-Spätzle", hausgemachte Spätzle in Käsesoße mit Röstzwiebeln garniert(1)</i>	<i>7,--</i>
<i>Spaghetti in Pesto aus feinen Kräutern Mit frischen Egerlingen und Kirschtomaten</i>	<i>7,90</i>

**Edle Fische, köstlich zubereitet:**

<i>Filet vom Waller auf Wurzelgemüse-Bett an feiner Rieslingsauce und mit Petersilienkartoffeln serviert (8)</i>	<i>14,60</i>
<i>Seehechtfilet in Butter gebraten, an leichter Zitronensauce dazu reichen wir Gemüsereis (8)</i>	<i>12,80</i>

**\*\*\***

***Zu allen Gerichten empfehlen wir  
einen kleinen, gemischten Salatteller  
2,40***

**\*\*\***

***"Guten Appetit"  
und angenehmen Aufenthalt  
wünscht das Team vom Bauersachs***

**\*\*\*\***

***In der Saison, von Oktober bis April  
gibt es bei uns Karpfen und Forellen,  
immer frisch aus unserer Steige***