

Herzlich Willkommen im Akzent Hotel Schranne



Seit 1960 bewirten wir, Familie Meinold, die „Schranne“

Unser Motto lautet: „Original – Regional“, denn bis auf wenige Ausnahmen stammen unsere Produkte aus der Region und/oder sind hausgemacht. Unsere hausgemachten Wurst- und Fleischwaren werden in unserer hauseigenen Wurstküche gefertigt. Das Wild erhalten wir schussfrisch von Jägern aus dem Umland. Karpfen kommt aus Franken, Eier vom Geflügelhof Wellhöfer Lehrberg, Kartoffeln aus Großharbach und unsere Backwaren ausschließlich von Bäckern aus und um Rothenburg.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“ und eine gute Zeit in unserem Haus,

Ihre Familie Meinold und Mitarbeiter

P.S. Brauchen Sie noch ein Geschenk oder „Mitbringsl“?:
Verschenken Sie doch Freude und Geselligkeit
mit einem Gutschein für unser Restaurant.

Suppen

³⁷⁾ "Flädle-Suppe"

hausgemachte Flädle in Rinderbouillon € 5,50

Franconian stripes of pancake in beef-bouillon

Unser Klassiker

3) Schweinebraten

mit hausg'machter Soß'

dazu 2 fränkische Kartoffelknödel € 15,90

Roasted pork | potatoe-dumplings

vom Rind und

vom Reh aus heimischer Jagd

12) Rumpsteak vom Roastbeef (ca. 250g)

mit hausgemachter Kräuterbutter

und Pommes Frites

€ 26,90

Beefsteak | herb-butter | french fries

10) Pikanter Sauerbraten mit Lebkuchensoße

mit 2 fränkischen Kartoffelknödeln

€ 18,90

Stewed Pickled Beef | potatoe-dumplings

90) Ragout vom Reh in Wacholdersoße

mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle

€ 21,90

ragout of venison | homemade noodles

Veganes und Vegetarisches

97) Knödelvariation auf Ratatouille

€ 14,90

Kartoffel-, Semmel- und Spinatknödel auf Ratatouille

Potatoe-, Bread- and Spinach-dumpling | Tomato-ragout



559) Falaffel-Bällchen mit Pommes

€ 12,90

und Salatgarnitur – Vegan

Falafel-balls | french fries | saladbouquett



vom Schwein

- 4) **Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites** € 14,90
Escalope of Pork | French fries
- 16) **„Schwabenschnitzel“
paniertes Schweineschnitzel auf Rahmsoße
und hausgemachten Spätzle** € 17,90
Escalope of port | creamysauce | franconian noodles
- 45) **„Cordon Bleu“
(Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse)
mit Kartoffelsalat** € 17,90
Escalope of pork filled with ham and cheese | potatoe-salad
- 16) **„Schwaben – Cordon Bleu“
Cordon Bleu auf Rahmsoße
und hausgemachten Spätzle** € 19,90
cordon bleu of pork | creamysauce | franconian noodles
- „Bauernschnitzel“
paniertes Schweineschnitzel und
1 Spiegelei drauf
dazu hausgemachter Kartoffelsalat** € 16,90
Escalope of pork | potatoe-salad | fried-egg
- 5) **„Schweinerückensteak“ mit hausgemachter
Kräuterbutter
und Pommes Frites** € 15,50
steak of Pork | French fries

Zu allen Gerichten bieten wir ihnen auf Wunsch an (optional):

- 541) Portion hausgemachtes Rotkraut € 4,50
509) Portion hausgemachtes Sauerkraut € 4,00
515) Kleiner Salatteller als Beilage zum Hauptgericht € 4,50

Gepökelter Schweinebauch - „Wellfleisch“

42) **„klassischen Variante“**
auf Sauerkraut und Kartoffeln € 11,90
cooked pork-belly | sauerkraut, potatoes

„bayrischen Variante“
mit Semmelknödel, Bratensoße und Sauerkraut € 15,90
cooked pork-belly | bread-dumpling | sauerkraut | sauce

„sächsischen Variante“
mit Kartoffelknödel, Bratensoße und Sauerkraut € 15,50
cooked pork-belly | potatoe-dumpling | sauerkraut | sauce

Fisch und Geflügel

“Fish & Chips“
gebackenes Seelachsfilet
mit Remouladensoße und frittierten
Kartoffelscheiben € 16,90
Baked fish-filet | Sauce Remoulade | fried potato slices

“Chicken & Chips“
paniertes Hähnchenbrustfilet „Wiener Art“
mit frittierten Kartoffelscheiben € 16,90
Baked chicken-filet | fried potato slices

Zu allen Gerichten bieten wir ihnen auf Wunsch an (optional):

541)	Portion hausgemachtes Rotkraut	€ 4,50
509)	Portion hausgemachtes Sauerkraut	€ 4,00
515)	Kleiner Salatteller als Beilage zum Hauptgericht	€ 4,50

Boxen zum Mitnehmen von Speisen € 1,- pro Stück

Hausgemachte Bratwürste in der ...

„beliebtesten Variante“

1 Paar hausgemachte fränkische Bratwürste
mit Kartoffelsalat

(Kartoffelsalat mit Brühe, Essig und Öl) € 11,90

1 Pair homemade franconian sausages | potato-salad

„klassischen Variante“

1 Paar hausgemachte Fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und Kartoffeln

€ 11,90

1 Pair homemade franconian sausages | sauerkraut | potatoes

„bayrischen Variante“

1 Paar hausgemachte Fränkische Bratwürste
mit Semmelknödel, Bratensoße
und Sauerkraut

€ 15,90

1 Pair homemade franconian sausages | bread-dumpling | sauce | sauerkraut

„sächsischen Variante“

1 Paar hausgemachte Fränkische Bratwürste
mit Kartoffelknödel, Bratensoße
und Sauerkraut

€ 15,50

1 Pair homemade franconian sausages | potatoe-dumpling | sauce | sauerkraut

„englischen Variante“

„Bratwurst & Chips“

1 Paar hausgemachte Fränkische Bratwürste
mit frittierten Kartoffelscheiben

€ 12,90

1 Pair homemade franconian sausages | fried-potatoe-slices

Zu allen Gerichten bieten wir ihnen auf Wunsch an (optional):

541)	Portion hausgemachtes Rotkraut	€ 4,50
509)	Portion hausgemachtes Sauerkraut	€ 4,00
515)	Kleiner Salatteller als Beilage zum Hauptgericht	€ 4,50

Boxen zum Mitnehmen von Speisen € 1,- pro Stück

Sommer-Salat-Variationen

**Marinierte Blattsalat mit unserem
hausgemachten French Dressing
hausgemachte Rohkostsalate
und Kartoffelsalat
dazu servieren wir Toast**

“PUR“ € 10,90

mit-ohne Schnickschnack
(gerne Vegan auch mit Schwarzbrot anstelle von Toast)
(option vegan with blackbread)

“Chicken“ € 17,90

mit gebratenen Hähnchenschnitzel und Knoblauchdip
(with chicken-escalope and garlic-dip)

“Fisch“ € 17,90

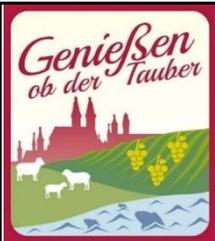
mit Seelachs im Backteigmantel und Remoulade
(with Baked-Fish-Filet and sauce remoulade)

“Fränkisch“ € 15,90

mit 1 Paar hausgemachten Bratwürsten
(with franconian pair sausage)

“Mixed-Topping“ € 14,20

mit Schinken und Käsestreifen und gekochten Eierscheiben
(with ham- and cheesestripes, cooked eg)



Pfifferlingszeit



⁵⁴⁵⁾ „Pfiffer an Salaten“

gebratene Pfifferlinge an marinierten Blattsalat

dazu Toast € 13,90

(roasted chanterelles with salad and toast)

⁵⁴⁷⁾ Als Vorspeise in kleiner Variante € 9,90



Frische Pfifferlinge...

...in Kräuterrahmsoße mit Speck und Zwiebel

auch vegetarisch ohne Speck möglich

chanterelles in cream-herb-sauce with bacon and onion

⁵²⁰⁾ **“klassisch“ mit Semmelknödel** € 17,20
with bread-dumpling

⁵⁵⁰⁾ **“klassisch“ mit Bandnudeln** € 17,20
with noddles

⁵²²⁾ **mit 1 Paar fränkische Bratwürste
und Semmelknödel** € 22,90
with franconian sausages, bread-dumpling

⁵²³⁾ **mit gebratenem Schweinerückensteak
und Semmelknödel** € 23,90
with roasted pork steak, bread-dumpling

⁵²⁵⁾ **mit gebratenem Rumpsteak (ca. 250g)
und Semmelknödel** € 33,90
with Rumpsteak, bread-dumpling

⁵¹⁵⁾ *kleiner Salatteller als Beilage zum Hauptgericht* 4,50

V e s p e r k a r t e

Wurst und Schinken sind aus
eigener Herstellung hier im Hotel Schranne:

417) 1 Paar **geräucherte Bratwürste** warm
mit Meerrettich € 9,90

418) 1 Paar **geräucherte Bratwürste** kalt
mit Meerrettich € 9,90

425) **Wurstsalat** € 8,90

426) **Schweizer Wurstsalat** € 9,70

410) **Obatzter** (angemachter Camembert) € 9,90

zu allen Gerichten servieren wir Brot

422) **Strammer Max** mit **rohem Schinken**

423) **Strammer Max** mit **gekochtem Schinken**
(Schwarzbrot mit Schinken und einem Spiegelei) € 9,90

+ je Spiegelei extra + € 1,50

Dessert

Zitronensorbet mit Frankensekt aufgegossen € 4,40

2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne € 4,50

warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 6,90

gebackene Apfelringe, in Zimt-Zucker gewendet
dazu Vanilleeis und Sahne € 7,50

Kleine Portion Apfelringe € 5,90

Eiskaffee (kalter Kaffee mit Vanilleeis & Sahne) € 5,90

Eisschokolade (kalte Trinkschokolade mit
Schokoladeneis & Sahne) € 5,90

Oder eine/zwei/drei/... Kugel(n) Eis nach Wahl:

Unsere Eissorten: Bourbon-Vanille, Schokolade,
Erdbeer,
Stracciatella, Walnuss

je Kugel € 1,50
mit Sahne + € 0,60

„Das Leben ist ungewiss. Essen wir den Nachtisch
zuerst!“