

Hier ist mal ein kleiner Auszug aus unserer Speisekarte ...wir wechseln immer mal wieder....wobei wir die Klassiker wie Sauerbraten oder Rindertafelspitz immer haben ;-)

Täglich wechselt unsere Zusatzkarte... so steht mal ein Kalbsbries oder ein knuspriges Schweineschäufele auf der Karte.

Im Frühjahr gibt's z.B. Bärlauch und Spargel, im Sommer Pfifferlinge und leichtere Gerichte, im Herbst unsere bekannten Fischspezialitäten und leckere Wildgerichte....

Supp´n Kasper

Rinderkraftbrühe

Kräuter-Flädli 4,50 EUR

Rinderkraftbrühe hausgemachte Leberknödel

Schwimmerli 4,50 EUR

Vorndran

Franken-Dreierlei

Kleine Vorspeise zum Schnabulieren

hausgeräucherter Wildschweinschinken – hausgebeizte Lachsforelle – Minisüppchen

7,50 EUR

Aus der Wirtshaus Salatküche

Großer knackiger Blattsalat - Balsamico-Honig-Dressing Geröstete
Pinienkerne – Sonnenblumenkerne Storcheweckle

Wahlweise mit: **Hähnchenbruststreifen** vom Grill 11,00 EUR

Glücklich ohne Fleisch

Tortellís mit Ziegenkäse, Rosmarin und Feige gefüllt Vanille-
Salbeibutter und Salatteller

13,50 EUR Gebackene Süßkartoffel-Streifen
mit „Storch´s-Grüner-Soß“ 5,50 EUR

Klassiker

1 Paar fränkische „**blaue Zipfel**“9 Blausud – Zwiebeln –
Natarsauerteigbrot 7,20 EUR

1 Paar fränkische grobe **Bratwürste**9 Weinsauerkraut
Natarsauerteigbrot 7,20 EUR

1 Paar fränkische grobe **Bratwürste**9 hausgemachter Kartoffelsalat –
Salatteller 10,50 EUR

Gebackenes **Schweineschnitzel** „Wiener Art“ Pommes frites –
Salatteller 11,90 EUR

Rindertafelspitz mit „Kren“ Meerrettich Breite Nudeln - Bröserli –
Preiselbeeren 15,00 EUR

Fränkischer Sauerbraten

Nach altem Rezept eingelegt Kartoffelklöße – Preiselbeeren -
Salatteller 15,50 EUR

Gebratenes heimisches Lachsforellenfilet

Limetten-Tomaten-Butter Petersilienkartoffeln – Salatteller 17,00 EUR

Für den kleinen Hunger können Sie sich gerne eine kleinere Portion bestellen. Wir
berechnen pro Gericht 2,50 EUR weniger

Die Allergenliste erhalten sie, sehr gerne, auf Anfrage von den Servicemädels....

Was Süßes

Unsere Eiscreme ist von Salvá's Eisladen. Unser Vanilleeis kommt von
Käfer und ist ohne Konservierungsstoffe und Zusätze.

Große Kugel Eiscreme 1,90 EUR

Große Kugel Eiscreme – Ein Espresso 3,30 EUR

Große Kugel Bourbon-Vanilleeis Schattenmorellen – Sahne 4,00 EUR

Süßes Dreierlei Espresso mit süßen Kleinigkeiten 5,00 EUR

Hausgemachtes Apfelkräpfle in Zimtzucker dazu
Cremiges Bourbon-Vanilleeis – Sahne 4,90 EUR

Drei Hausgemachte Apfelkräpfli in Zimtzucker Cremiges Bourbon-
Vanilleeis - Sahne 7,50 EUR

Drei Kugeln Eiscreme nach Wahl gerne mit Sahne - 5,40 EUR

Vanille – Schoko – Haselnuss Weitere Sorten haben wir auf unserer Tageskarte

Nuss-Crunch-Eisbecher-Sahne 6,50 EUR

Hausgemachte Kuchen von Omi Marianne Stück 3,10 EUR

Fürn Vater gibt's ä Päckle Gletscherbrise 2,00 EUR

weitere Süßigkeiten finden Sie auf unserer Tageskarte

Vesper - Brotzeit

Herzhaft gewürzte Käsewürfel 5,50 EUR

Hausgemachter Kochkäse Natursauerteigbrot 6,50 EUR

Gerupfter ab 14.30 Uhr

angemachter Camembert Natursauerteigbrot 6,00 EUR

Franken im Glas Kochkäse - Weißer-Pressack – Roter Pressack
Meerrettich – Gurke Natursauerteigbrot 8,90 EUR

Storchenplatte Hausmacher Wurst⁹ Weißer-Pressack - Roter-Pressack
– Leberwurst Meerrettich – Gurke Natursauerteigbrot 8,00 EUR

Storch's Fische

Gebackene Karpfenstreifen-lauwarmer Kartoffelsalat-
Limetten-Dip-Salatteller

Fische aus dem Bassin

1/2 Karpfen „Steigerwälder Art“

„unsere Spezialität seit über 30 Jahren“ Mit Kräutern in der Pfanne
gebraten - Champignon-Silvaner-Rahm-Soße Petersilienkartoffeln -
Salatteller

Gebratener Bachsaibling mit Kräutern und Mandeln gefüllt an
Mandelbutter Petersilienkartoffeln – Salatteller

*und Bachsaiblinge im Blausud gibt es Freitag, Samstag und Sonntag....
Unsere Spezialitäten auf Vorbestellung ab 2 Personen, wir filetieren
ihnen die Fische gerne am Tisch.... Waller blau im Wurzelsud, mit
zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, leichten Silvanerrahmsöße,
Petersilienkartoffeln und Salatteller pro Person ca. 27,50 EUR Auch
Hecht, Barsch und Zander bereiten wir gerne für Sie zu! Bitte
vorbestellen!*

Fränkischer Stangenspargel

...übrigens gibt's für den etwas kleineren Hunger: 1 Portion
Stangenspargel mit Kartoffeln, Hollandaise **oder** Butter

kleines Schweineschnitzel, gemischter Schinken oder eine Bratwurst 1
Pfund Frischer Spargel mit Petersilienkartoffeln

Soße Hollandaise **oder** zerlassener Butter 1 Pfund Frischer
Stangenspargel mit Olivenöl und Parmesanspänen

dazu gibt's Rosmarinkartoffeln

1 Pfund Spargelsalat in Weißweinessig und Öl eingelegt, Schnittlauch
Roggen-Natursauerteigbrot

Dazu servieren wir: Portion gekochter Saftschinken warm **oder** kalt
Pökelsalz Portion hausgemachter roher Winzer-Rauch-Schinken
Pökelsalz 1 Paar fränkische Bratwürste Phosphat Gebackenes
Schweineschnitzel Kross gebratenes heimisches Lachsforellenfilet

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!