

DESSERTS / DESSERT

STADERERS „JOGHURETTE“ / STADERERS „JOGHURETTE“ 11,5

Joghurtmoussewürfel mit Erdbeerkern / Erdbeervariation / geeiste Schokoladencreme
Yoghurt Mousse Cube with Strawberry / Strawberries / Iced Chocolate Cream

KAROTTE & WEISSE SCHOKOLADE / CARROT & WHITE CHOCOLAT 11,5

Rüblikuchen / Karottensorbet / marinierte Karotten / weiße Aufschlagganache / Frischkäse / Limettengel
Carrot Cake / Carrot Sorbet / marinated carrots / white Ganache / Cream Cheese / Lime

BIRCHER MÜSLI 7,5

Bircher Müsli / Milcheis / Milchkhautchips / Apfelmus
Bircher Müsli / Milk Ice Cream / Milk Chips / Apple

AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE / SELECTION OF CHEESE 13,5

VEGAN

TOMATENSUPPE / TOMATO SOUP 7

Schwarzbrotcroûtons / confierte Cocktailtomaten
bread croûtons / dried tomato

KAROTTE / CARROT 12,5

Gebackene Karotte / lauwarmer Couscoussalat /
Pumpenickel-Haselnuss-Crumble
Baked carrot / warm Couscous salad /
Pumpenickel-Hazelnut-Crumble

BOHNE, TOMATEN & PFIFFERLINGE 12,5 BEAN, TOMATO & CHANTERELLE

Bohnen-Tomaten-Eintopf, confierte Tomaten, sautierte Bohnen
Bean-Tomato-Broth, dried tomato, sauteed Beans

ERDBEERE / STRAWBERRY 6,5

Erdbeersorbet / Erdbeervariation
Strawberry Sorbet / marinated strawberries

Städener

UNSERE KLASSIKER / CLASSICS

CLUBSANDWICH & POMMES FRITES 12 CLUBSANDWICH & FRENCH FRIES

CAESAR'S SALAD 13,5

Caesar's Dressing / gebratene Hähnchenbrust / Croûtons / Parmesan / frittierte Kapern
Caesar's Dressing / fried Chicken breast / Croûtons / Parmesan / deep fried capers

SALAT MIT ZIEGENKÄSE / SALAD WITH GOAT CHEESE 13,5

mit Honig gratinierter Ziegenkäse / Trauben / Walnüsse
Honey gratinated goat cheese / Grapes / walnuts

BURGER 15,5

150g Rind / Bergkäse / Barbecue Sauce / Romanasalat / Gurke / Pommes Frites
150g Beef / Bergkäse / Barbecue Sauce / Romana salad / Cucumber / French fries

WIENER SCHNITZEL 19,5

Bundkarotte / Petersilienkartoffeln
Carrot / Parsley potatoes

SAIBLING „MÜLLERIN“ VON DER FORELLENZUCHT LANG AUS REGELMANNSTRUNN 22

CHAR „MÜLLERIN“ FROM FORELLENZUCHT LANG AUS
REGELMANNSTRUNN

Mandelbutter / Gremolata
Almond butter / Gremolata

STÄDERER ZWIEBELROSTBRATEN VON DER METZGEREI JOSEPH HUBER 21,5

STÄDERER ZWIEBELROSTBRATEN FROM METZGEREI JOSEPH HUBER

Rosa gebratenes Hanging Tender / Zwiebelcreme / Röstzwiebel / Pommes Frites fried
Hanging Tender / Onion creme / deep fried Onions / French fries

TAGLIATELLE BOLOGNESE & BURRATA 15,5

TAGLIATELLE IN PARMESANSAUCE & KAPERN 13
TAGLIATELLE IN PARMESANSAUCE & CAPERS

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT FRÜCHTEN DER SAISON 7
MOUSSE AU CHOCOLAT WITH SEASONAL FRUITS

SPEISEKARTE

VORSPEISEN / STARTERS

KAROTTE / CARROT 11,5

Gewolfenes Tatar von der gebackenen Karotte / Karottengel / 14 Tage gebeiztes Eigelb
Tatar of baked carrots / 14 day pickled egg yolk

SAIBLING / CHAR 12,5

Gebeizter Saibling aus Regelmannsbrunn / Gurkensorbet / Gurkensalat
pickled Char from Regelmannsbrunn / Cucumber Sorbet / Cucumber salad

KALB / VEAL 13,5

mit Zitrone & Olivenöl mariniertes Tatar aus der Kalbsschulter von der Metzgerei Joseph Huber / Zitronenmayonnaise / gebackener & roh marinierter Kohlrabi / Radieschensalat
with Lemon & Olive oil marinated veal Tatar / lemon mayonnaise / baked & marinated cabbage turnip / radish salad

SUPPEN / SOUP

OCHSENSCHWANZSUPPE / OX-TAIL-SOUP 7

Ochschwanzravioli / Gemüsejulienne
Ox-Tail-Ravioli / Vegetables

ROTE BETE SUPPE / BEET ROOT SOUP 6,5

Blauschimmelkäseravioli, Apfel, Schwarzbrotcroûtons
Blue Cheese Ravioli, Apple, Bread croûtons

BLUMENKOHLSUPPE / CAULIFLOWER SOUP 6

3erlei Blumenkohleinlage / Altmühltaler Haselnuss
Hazelnut from the Altmühltal

HAUPTGERICHTE / MAIN

LAMMPICHELSTEINER / LAMB „PICHELSTEINER“ 33

Rosa gebratener Lammrücken & gebackene Lammpraline vom Altmühltaler Lamm aus Stopfenheim
Pichelsteinerpüree / Pichelsteiner Gemüse / Pichelsteinersud / Bamberger Hörnchen
Fried rack of lamb & deep fried Lamb croquette of the Altmühltaler Lamm from Stopfenheim /
Pichelsteinerpüree / Pichelsteinervegetables / Pichelsteinerbroth / Bamberger Hörnchen

SAIBLING AUS REGELMANNSTRUNN / CHAR FROM REGELMANNSTRUNN 24,5

confierter Saibling / glacierte Eiszapfen / fermentierter Rhabarbersud / Jura Alblinsen
confit of Saibling / glazed Eiszapfen / fermented Rhubarb broth / Jura Lentils

WALLER / CATFISH 23,5

Waller unter Haselnusskruste / Blumenkohl / Haselnusscrumble / Zitronen Beurre Blanc / Grießschnitten
Catfish under a Hazelnutcrust / Cauliflower / Hazelnut crumble / Lemon Beurre Blanc / semolina slices

SCHWARZFEDERHUHN / BLACK FEATHER CHICKEN 22,5

Brust & Tomaten-Bohnen Hühnerkeulenragout / dicke Bohnen / Tomate / Bamberger Hörnchen Breast
& Tomato-Bean Chickenragout / Broad beans / Tomato / Bamberger Hörnchen

HANGING TENDER VON DER METZGEREI JOSEPH HUBER 20,5 HANGING TENDER FROM METZGEREI JOSEPH HUBER

Pastrami / Rote Bete / Grießschnitten
Pastrami / Beet Root / semolina slices

DRY AGED RODEO KOTELETT VON JOSEPH HUBERS NATURSCHWEIN 19 DRY AGED RODEO KOTELETT FROM JOSEPH HUBERS NATURSCHWEIN

Erbsen / Knackerbsen / Rohschinken von Wolfgang Speth / Bamberger Hörnchen
Peas / Ham by Wolfgang Speth / Bamberger Hörnchen

GESCHMORTE KALBSSCHULTER VON DER METZGEREI JOSEPH HUBER 17,5 BRAISED SHOULDER OF VEAL FROM METZGEREI JOSEPH HUBER

Wirsing / Pfifferlinge / Brotgnocchi
Savoy / Chanterelles / Bread gnocchi

BROTGNOCCHI / BREAD GNOCCHI 11

sautierte Pfifferlinge / Pilzrahmsauce / Lauchgemüse / Lauchcrumble
sauteed Chanterelles / Mushroom sauce / Leek / Leek Crumble

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE / GRATINATED GOAT CHEESE 13,5

Wildkräutersalat / Erdbeervinaigrette / Walnuss
Herb Salad / Strawberry Vinaigrette / Walnut