



# Wilde Rose

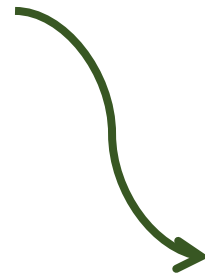
Hotel • Restaurant

Ein herzliches Grüß Gott!

Mit unseren traditionellen fränkischen Spezialitäten,  
Gerichten der leichten und modernen Küche,  
ausgesuchten fränkischen Weinen  
und selbstverständlich unseren Wilde Rose Bieren,  
heißen wir Dich ganz herzlich willkommen.

Genieß Deinen Aufenthalt mit & bei uns.

Andrea Konrad und Ihr Wilde Rose – Team



**Ein Fest oder Familienfeier steht an?**

**Sprich uns gern an.**



# Wilde Rose

Hotel • Restaurant

## Unsere Bierspezialitäten

Die Tradition liegt uns am Herzen. Deshalb verwöhnen wir unsere Gäste und lassen unser "Wilde Rose Kellerbier" nach original überlieferter Rezeptur von der Brauerei Trunk aus Vierzehnheiligen brauen.

### **Wilde Rose Kellerbier** alc. 4.8%

Unser Kellerbier ist ein ursprünglich unfiltriertes und naturtrübes Bier, welches durch sein feinwürziges, mildes Aroma und wenig Kohlensäure überzeugt.

### **Wilde Rose Pils** alc. 5,1%

Ein klassisches, mildes fränkisches Pils. Glanzfein und strohgelb weckt es das Interesse des Gastes. Ein fester, fein- bis mittelporiger, weißer Schaum lockt zum ersten Kennenlernen. In der Nase duftet es nach frisch gemähtem Gras und Heu, aber auch nach Malz und Getreide.

### **Vierzehnheiligen Nothelfer Bio-Weisse** alc. 5,3%

Sonnengelb mit deutlicher Hefetrübung strahlt das Vierzehnheiligen Nothelfer Bio-Weisse unter dem blütenweißen, festen, fein- bis mittelporigen Schaum. Das Weißbier versprüht einen Duft von Honigmelone, grüner Banane und Mostbirne, sanft unterlegt von Getreidenoten.



# Wilde Rose

Hotel • Restaurant

## SUPPEN

<b>Fränkische Leberknödelsuppe</b> <i>Beef stock with liver dumplings</i>	<b>5,50</b>
<b>Cremesuppe der Saison</b> <i>soup of day</i>	<b>6,50</b>

## VORSPEISEN/ KLEINE GERICHTE

<b>Kleiner Gärtnersalat mit Croutons</b> <i>Small salad with baguette</i>	<b>4,80</b>
<b>Linsen in Rauchbier eingelegt</b> auf geschmorter Paprika (vegan) <i>Vegan smoked beer lentils on braised bell pepper with balsamic dressing</i>	<b>7,80</b>
<b>Dreierlei von fränkischen Bierkeller -Spezialitäten</b> <i>Zwetschgenbaumes, Gerupfter und Bratwurstsalat, dazu Bierkellerbrot</i> <i>Different Franconian specialiest with bread</i>	<b>12,00</b>
<b>Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Sauerrahm und Speck<sup>15</sup></b> <i>Tarte flambée "Alsatian style" with sour cream and bacon<sup>15</sup></i>	<b>10,50</b>
<b>Flammkuchen „Veggie“ mit Paprika, Tomaten und Pilzen</b> <i>Tarte flambée "veggie" with peppers, tomatoes and mushrooms</i>	<b>11,50</b>

## VEGETARISCH/VEGAN/ VEGETARIAN/VEGAN

<b>Veganes Pfannengemüse mit Tomatensauce und Falafel</b> <i>Vegan stir-fry vegetables with tomato sauce and falafel</i>	<b>12,90</b>
<b>Spinatknödel und Bergkäsenocken in Butter geschwenkt</b> <i>Spinach dumplings and mountain cheese dumplings tossed in butter</i>	<b>13,90</b>
<b>Duett von Steinpilzravioli und Kürbisravioli</b> dazu Ofentomaten und Parmesanspäne <i>Duet of porcini mushroom- and pumpkin ravioli on Parmesan foam, with oven tomatoes</i>	<b>15,90</b>



## FRÄNKISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

### 1 Paar Fränkische Bauernbratwürste (190 gr.)

von der Metzgerei Fuchs aus Ebern

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>8,90</b>
mit hausgemachtem Kartoffelsalat	<b>8,90</b>
in Speck-Zwiebelsauce mit Bratkartoffeln	<b>10,90</b>

*1 pair of Franconian farmer's sausages (190 gr.) with sauerkraut and mashed potatoes or homemade potato salad or in bacon-onion sauce with mashed potatoes*

### **Bamberger Wurstpfanne** mit geb. Leberwurst und Bratwurst<sup>2,4,14</sup>, dazu Sauerkraut und Kloß

**12,50**

*Bamberg sausage pan with liver sausage and bratwurst served with dumpling and sauerkraut*

## FISCH/ FISH

### **Heißgeräucherte Forelle aus der Deusdorfer Mühle**

mit Meerrettich und Bierkellerbrot

**18,50**

*Hot smoked trout from the Deusdorfer Mühle with horseradish and beer cellar bread*

### **Zanderfilet „Altfränkisch“**

mit Speck-Zwiebelstreifen in leichter Senfsauce, dazu Bratkartoffeln

**19,80**

*Cod "Old Franconian" with bacon and onion strips in a light mustard sauce, plus fried potatoes*

### **und unsere Karpfen aus dem Aischgrund vom Fisch Jakob:**

*and of course our carp classics from the Aischgrund:*

### **Karpfen gebacken, „Nürnberger Art“ oder mit Pfefferpanade**

dazu Salat mit Kartoffelsalat

mittel

**15,80**

*Baked carp with or without pepper, potato salad and salad*

groß

**21,20**

als Filet

**21,50**

### **Karpfen „Blau“**

**aus dem Frankenweinsud mit Wurzelgemüse,**

dazu Sahnemeerrettich, zerlassene Butter und Kartoffeln

mittel

**15,80**

*Carp "Blue" from the Franconian wine stock with root vegetables,*

groß

**21,20**

*with horseradish cream, melted butter and potatoes*



# Wilde Rose

Hotel • Restaurant

## UNSERE KLASSIKER/ OUR CLASSICS

<b>Großer Gärtnersalat - knackig und bunt</b> mit gebratenen Putenstreifen und Baguette <i>Large salad with fried turkey strips and baguette</i>	<b>14,50</b>
<b>Fränkisches Bauernschnitzel</b> paniert, mit Speck <sup>15</sup> und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln <sup>1</sup> <i>Breaded escalope with bacon, fried egg and fried potatoes</i>	<b>15,40</b>
<b>Schäufelra in Dunkelbiersauce</b> mit Wirsing und Kloß <sup>1,3,5</sup> <i>Schäufelra (pork) in dark beer sauce with savoy cabbage and dumpling</i>	<b>14,90</b>
<b>Fränkischer Sauerbraten</b> mit Rotkraut und Kloß <sup>1,3</sup> <i>Roasted beef with red cabbage and dumpling</i>	<b>16,20</b>
<b>Tafelspitz in Meerrettichsauce<sup>3</sup></b> mit Preiselbeeren <sup>3</sup> und Kartoffeln <i>Boiled beef in horseradish sauce with cranberries and potatoes</i>	<b>16,20</b>
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit gebratenen Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree <i>Veal liver "Berlin style" with fried apple slices, roasted onions and mashed potatoes</i>	<b>19,40</b>
<b>Bierbrauerpfanne „Wilde Rose“</b> gebratene Schweinelendchen in Speck- Zwiebel- Biersauce mit Bratkartoffeln <i>Fried pork loin in bacon, onion and beer sauce with fried potatoes</i>	<b>19,70</b>
<b>Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak ca. 200g</b> mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Rösti	<b>27,50</b>



# Wilde Rose

Hotel • Restaurant

## DESSERT/ DESSERT

€

### **1 Tasse Espresso mit 2 Pralinen der Confiserie Storath**

**5,50**

*1 cup of espresso with 2 chocolates from Confiserie Storath*

### **2 Stk. Apfelkuchla mit Vanillesauce<sup>1,2,4</sup>**

**6,50**

*2 apple cakes with vanilla sauce*

### **Warmer Schokoladenkuchen<sup>1,2,4</sup> auf Beerenragout**

**7,50**

*Warm chocolate cake on berry ragout*

---

1=mit Farbstoff( auch Beta-Carotin); 2=Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel (auch Zitronensäure);  
4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=geschwärzt; 8=mit Süßungsmittel; 9=kann abführend wirken;  
10= mit Phosphat; 11= koffeinhaltig; 12=Chinin haltig; 13=taurinhaltig; 15=Nitrit Pökelsalz

*Falls Sie Informationen über den Allergenen Inhaltsstoffe unserer Gerichte wünschen,  
bitten wir Sie, sich an unser Servicepersonal zu wenden.*

## **Eine Sache noch ...**

Wir bitten um Verständnis, dass wir für Beilagenänderungen 1,50 € Aufpreis berechnen.

Viele Speisen aus unserer Karte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion. Fragen Sie bitte hierzu bei unseren Mitarbeitern nach!

Vielen DANK!