

Max

Vorspeisen

(Tagessuppe siehe Tafel)

Warmer Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernöl und Honig, dazu mediterranes Ofengemüse	7,80
Gebratene Blutwurst an Rote-Bete-Salat	6,50
Gebackene Austernpilze an Salat mit zweierlei Dips	7,20
Aioli mit Kartoffelecken	5,80

Hauptgerichte

Pfannenschnitzel mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	10,80
Aubergine mit mediterranem Gemüse gefüllt, gratiniert mit Ziegenkäse dazu Kartoffelecken mit Tomatensauce	11,50
Pikantwürziges Gulasch mit Semmelkloß	10,80
Hausgemachte Krautwickel mit Kartoffelpüree	9,80
Hausgemachte Spinat-Käsespätzle mit Salat	10,50
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Hühnchenbruststreifen	11,50
Großer bunter Salatteller nach Art des Hauses	9,20
Frische hausgemachte Pasta mit gebratenen Hühnchenbruststreifen	12,20
Frische, hausgemachte Pasta mit gebratenen Austernpilzen und Kirschtomaten	11,50
Frische hausgemachte Pasta mit mediterranem Gemüse und gerösteten Nüssen in pikanter Tomatensoße	11,50

Desserts:

Panna Cotta mit Früchten	4,80
Hausgemachter warmer Schokokuchen mit Vanilleeis	5,50

Zu allen Salaten und Vorspeisen reichen wir selbstgemachte Kräuterbrötchen. Wir legen Wert darauf, dass unsere Gerichte frisch und hausgemacht sind.

Für Allergiker haben wir eine extra Speisekarte vorbereitet, auf der die gängigen Allergene und Lebensmittelzusätze gekennzeichnet sind.

Max

Bier vom Fass

Fränkisches Landbier (siehe Tafel)	0,5 l	3,40
Tucher Urbräu, hell	0,5 l	3,60
Tucher Pilsner	0,4 l	3,20
Zirndorfer Kellerbier	0,5 l	3,60
Radler	0,5 l	3,60

Flaschenbiere

Tucher Weizen (hell, light oder alkoholfrei)	0,5 l	3,50
Jever fun (alkoholfrei)	0,33 l	3,00

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
	1,80	2,50
	<u>0,5 l</u>	<u>1,0 l</u>
	2,80	4,90

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Apfelsaft, Orangensaft,	2,50	3,50
Kirschnektar, Johannisbeernektar, Maracujanektar	2,50	3,50
Saftschorlen	2,50	3,50

Orangenlimo ⁽¹⁾	2,50	3,50
Zitonenlimo	2,50	3,50
Spezi ^(1,2)	2,50	3,50
Cola ^(1,2)	2,50	3,50
Cola light 0,33l		3,20

Weißwein

	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
Italienischer Tafelwein	4,00	8,90
Franken Duett Cuvée, Riesling und Müller Thurgau, trocken	5,20	11,50
Chardonnay, Italien	4,50	9,50
Riesling, Pfalz, Cabinet trocken	4,50	9,50
Weinschorle, (0,2l/0,4l)	3,50	4,80

Rotwein

Italienischer Tafelwein	4,00	8,90
Rioja, Spanien	5,20	11,50
Clavel, le Mas, Frankr., Languedoc, vollmundig, feinwürzig	5,60	12,50
Primitivo, Italien, Puglia, kräftig, reife rote Früchte	6,40	12,00

Rosé Bardolino, Italien	4,50	9,50
Glas Prosecco (0,1l)	3,50	
Prosecco (0,7l)	18,50	

Kaffee

Espresso	2,00	
Cappuccino	2,20	
Kaffee	2,20	
Milchkaffee	2,50	
Latte Macchiato	3,00	
Tee (verschiedene Sorten)	2,20	

Für diverse Spirituosen berät sie gerne unser Servicepersonal

(1) Farbstoff (2) Coffein