

„aus im Suppentopf“

Fränkische Festtagssuppe 3,80

Pfannkuchenstreifen, Butterknödel, Leberknödel

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen 4,80

mit Sahnehäubchen

„eine Kleinigkeit vorweg“

Pilzsalat mit frischen Kräutern 7,90

marktfrische Blattsalate und Weißbrot

„aus Bach, Fluss, oder See“

Fangfrische Forelle (100 g.) 2,90

Müllerin Art, dazu Petersilienkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet 15,60

mit Lauchrahmnudeln

und frischen gebratenen Pfifferlingen

„fleischlos glücklich“

Frische Pfifferlinge in Rahm 9,90

mit hausgemachten Serviettenknödel

„iss Dich schlank“

Hähnchenbrust ca. 400 Kcal 11,90

in Buttermilch gegart, Ananasreis

„aus der Pfanne und vom Grill“

Sommerlicher Salatteller Gartenfrische Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	8,90
Schweinelendchen mit frischen Pfifferlingen in Rahm Hausgemachte Baggers	13,90
Rumpsteak (vom fränkischen Weiderind) Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln	17,20

Neu ab 2014

IX im Monat Brunch

Termine:

Juli	27.07.2014	Sommer- Brunch
August	31.08.2014	Urlaubs- Brunch
September	21.09.2014	Schulanfangs- Brunch
Oktober	05.10.2014	Erntedank- Brunch



"Für unsere Feinschmecker"

Rinderfiletmedaillons 18,90
dazu einen großen bunten Salatteller

Edles vom Reh (aus heimischen Wäldern) 19,70
Kirschrahmsoupe,
Hausgemachte Kartoffelkrapfen

„Böhm's Klassiker“

Böhm's Pfeffertoast 8,20
Schweinerückensteak
mit Pfeffer- Zwiebelsoupe und Käse überbacken

Böhm's Zwiebelroststeak 17,90
Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Für gute Esser:

Böhm's Schnitzel (300 g. Schweinerücken) 12,60
ein Teller voll Schnitzel vom Schwein in knuspriger Parade
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln
für 2 Personen mit 2x Bratkartoffeln 15,90

„typisch fränkisch, auch aus dem Rohr“

Fränkischer Sauerbraten nach Oma's Rezept 11,80
mit hausgemachten Böhmischen Knödeln

Geschmorter Kalbshalsbraten 11,80
mit Rahmsoupe und Klob

„knackig frisch“

Kleiner Salatteller (bunte frische Blattsalate)	3,50
Großer Salatteller (bunte frische Blattsalate)	6,50
Salatteller mit Büffelmozzarella marktfrische saisonale Salate mit Tomaten und Büffelmozzarella	8,90
Salatteller „fitness“ marktfrische Blattsalate mit geräucherter Hähnchenbrust Müsli-Joghurtdressing	8,90
Salatteller „Böhm“ marktfrische saisonale Salate mit gebackenen Champignons und Mayonnaise	8,90

„kleine Vesperkarte“

Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Brot oder Kartoffelsalat	
2 Bratwürste	6,20
3 Bratwürste	7,20
Obazter mit Zwiebeln und Brot	4,90
Große Portion 1/2 Stadtwurst und 1/2 Presssack mit Kraut oder Musik und Brot	6,50
Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln	7,90
Fränkisches Brotzeitbrett Fränkische Wurst- und Schinkenspezialitäten, Käseauswahl, dazu Butter und Bayernbrot	8,30

„zum süßen Schluss“

Hausgemachtes Kirschtiramisu	4,20
Hugo-Sorbet	5,80
Hausmarke Sekt, Zitronen-Sorbet, frische Minze	
Sommerlicher Dessertteller	8,50
aus verschiedenen Sommerfrüchten	

oder ein Eis vom Werzingerhof aus Wernfels

<u>Sahneeis</u>	<u>Sorbet</u>	<u>Joghurteis</u>
Vanille	Kirsch	Joghurt natur
Schokolade	Holler	Kirschjoghurt

Fragen Sie nach unserer Saisonspezialität

Je Kugel	1,30
Portion Sahne	0,80
Schokosoße	1,80
Heiße Himbeeren	1,90
Eierlikör vom Bärenhof	2,00

Unsere Restaurant-Öffnungszeiten:

Montag bis Mittwoch und Freitag ab 17.00 Uhr
(Warme Küche 17.30-21.30 Uhr)

Samstag und Sonntag ganztags
(Warme Küche 11.30-14.00 Uhr und 17.30-21.30 Uhr)

Donnerstag Ruhetag