



**Erfrischend anders,
herzlich vertraut.**

www.herrngarten-cafe.de

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine
Karte inkl. Allergenkennzeichnung wünschen.

SPECIAL DAYS

AB 14 UHR

DIENSTAG	Schnitzeltag	9.90
MITTWOCH	Burgertag	9.90
DONNERSTAG	Hähnentag	9.90
FREITAG	Backfischtage	9.90

HAPPY HOUR

17:00-18:30

BIER	3.50
MAßBIER	7.00
APEROL SPRITZ	5.00

SONNTAGS BRUNCH

JEDEN SONNTAG 9.00-14.00 UHR

JETZT RESERVIEREN

25.90€

TAGESKARTE

Cheese-Burger Saftiger Beef-Patty aus Miltenberg, Butterbrioche und geschmolzener Cheddar-Cheese mit Pommes oder Süßkartoffelpommes mit Trüffelvanillemayo (+1,90 €)	16.90
Kochkäse-Burger Mit cremig geschmolzenem Kochkäse, Preiselbeeren und Röstzwiebeln mit Pommes oder Süßkartoffelpommes mit Trüffelvanillemayo (+1,90 €)	17.90
Falafel-Burger Falafel-Smashburger mit neuseeländischem Rotkrautsalat, Mango-Salsa, Cap-Ferrat-Sauce mit Pommes oder Süßkartoffelpommes mit Trüffelvanillemayo (+1,90 €)	17.90
hausgemachte grüne Soße mit Kartoffelgemüse	13.90
Schnitzel mit hausgemachter grüner Soße	18.90
Ab 17:15 Saftiges halbes Hendl Vom Oktoberfest-Grill gefüllt mit frischer Blatt-Petersilie, saftig würzig mit Pommes oder Kartoffelsalat	16.80

MITTAGSTISCH

MO - SA
11.30 - 14.00 Uhr

Großer Salatteller* Frische, bunte Blattsalate mit marinierten Gurken- und Krautsalaten & hausgemachter Vinaigrette, mit Brot mit mediterranem Schafskäse Getrocknete Tomaten, frische Kräuter, Kirschtomaten & fruchtigem Olivenöl		8.90
		11.50

Flammkuchen hausgemacht		
Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern		9.90
Alpengenuss mit Bergkäse & Birnensenf		9.90
Mediterran mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern		10.50
Vegan mit gegrilltem Gemüse, Rotkraut, Dog Sauce, Mangosalsa, Hummus & Falafelerde		10.50

Semmel-Brezknödeltaler mit Rahmschwammerl		14.90
Mit frischen Kräutern verfeinerte, handgemachte Semmelknödeltaler mit gebratenen Rahmschwammerln		18.90

Beefstripes Butterzarte Rinderhüfte		
Niedertemperatur gegart, 54C Kern, 9 Std. im Ofen		
Mit Kakaosalz & Ponzu-Ingwerlace		

Mediterrane Tomaten-Schafskäse an gegrilltem Kartoffelgemüse		13.50
Mit Oliven, Peperoni und Kräutern & Kräutersourcream		

Saftig gebackene, orientalische Falafel an gegrilltem Kartoffelgemüse		14.90
Mit Cap Ferrat Relish, Mangosalsa & Paprikahummus		

Unsere Schnitzel können Sie mit knusprigen Pommes, Süßkartoffelpommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat genießen:

Saftiges Schnitzel „Wiener Art“		12.90
Mit Preiselbeeren & Zitrone		
Saftiges Jägerschnitzel		13.90
Mit cremigem Pilzrahm & Preiselbeeren		
Saftiges Kochkäseschnitzel		13.90
Mit cremigem hausgemachtem Kochkäse & Preiselbeeren		

VORSPEISEN | SALAT

Hausgemachter Kessel-Kochkäse Mit frischen Kräutern, knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot & rustikalem Baguette		9.90
Hausgemachter Kartoffelsalat Mit Kräutervinaigrette		5.90
Neuseeländischer Rotkrautsalat mit knusprigen Falafeln Mangosalsa Cap Ferratrelish		14.90
Großer Salatteller* Frische, bunte Blattsalate mit marinierten Gurken- und Krautsalaten & hausgemachter Vinaigrette, mit Brötchen		14.90
Mit mediterranem Schafskäse Getrocknete Tomaten, frische Kräuter, Kirschtomaten & fruchtigem Olivenöl		18.90
Frischer Beilagensalat Mit frischem & eingelegtem Gemüse, Salat & hausgemachter Vinaigrette		6.90

„Eine Ehe ist wie ein Restaurantbesuch - man denkt immer, man hat das Beste gewählt, bis man sieht, was der Nachbar bekommt.“

Bernd Stelter

Alle Preise in Euro.

WARMES

Würzige fränkische Rindsbratwurst oder grobe Bratwurst Wahlweise mit knusprigen Pommes oder Kartoffelsalat mit Kräutervinaigrette		13.90
Currywurst Grobe fränkische Bratwurst oder Rindsbratwurst mit hausgemachter, fruchtiger Currysoße Mit knusprigen Pommes oder Kartoffelsalat mit Kräutervinaigrette		13.90
Flammkuchen hausgemacht		
Elässer Art mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern		14.90
Alpengenuss mit Bergkäse & Birnensenf		14.90
Mediterran mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern, roten Zwiebeln & Kalamata Oliven		16.90
Vegan mit gegrilltem Gemüse, Rotkraut, Dog Sauce, Mangosalsa, Hummus & Falafeln		16.90
Semmel-Brezknödeltaler mit Rahmschwammerl Mit frischen Kräutern verfeinerte, handgemachte Semmelknödeltaler mit gebratenen Rahmschwammerln		15.90
Beefstripes Butterzarte Rinderhüfte Niedertemperatur gegart, 54C Kern, 9 Std. im Ofen Mit Kakaosalz & Ponzu-Ingwerlance		23.90
Mediterrane Tomaten-Schafskäse Mit Oliven, Peperoni und Kräutern & Kräutersourcream		19.50
Saftig gebackene orientalische Falafel Mit Cap Ferrat Relish, Mangosalsa & Paprikahummus		19.50
Unsere Schnitzel können Sie mit knusprigen Pommes, Süßkartoffelpommes (+1.90) oder hausgemachtem Kartoffelsalat genießen.		
Saftiges Schnitzel „Wiener Art“ Mit Preiselbeeren & Zitrone		16.90
Saftiges Jägerschnitzel Mit cremigem Pilzrahm & Preiselbeeren		18.90
Saftiges Kochkäseschnitzel Mit cremigem hausgemachtem Kochkäse & Preiselbeeren		18.90
Portion knusprige Pommes mit Ketchup & Mayo		5.90
Süßkartoffel-Pommes Mit Trüffel-Vanille-Mayonnaise		8.90

DESSERT

Saftiger Kuchen | verschiedene Sorten
Vegane und glutenfreie Sorten
+ cremige Schlagsahne



4.50

1.10

„Die Ehe ist eine lange Mahlzeit, die mit dem
Dessert beginnt.“

Henri de Toulouse-Lautrec
französischer Maler und Grafiker

Alle Preise in Euro.