

# *HandWerks Empfehlung des Monats von unseren kreativen HandWerkern*

**Knusprige Riesengarnelen**  
im Panko Mantel mit Sumac Beere  
und brasilianischem Pfeffer,  
dazu lauwarme Belugalinsen und Mango  
10,90 €

\*\*\*

**HandWerk's röst'l**  
vom Schweinebraten, mit Spiegelei  
und Beilagen Salat  
11,90 €

\*\*\*

**Confierte Barbarie Entenkeule**  
mit glasierten Maronen, gebratene rießschnitte  
und Marktgemüse  
16,90 €

\*\*\*

**Im Speckmantel gebratene Fasanenbrust**  
mit Champagnerkraut, Trauben  
und feinstem Kartoffelpüree  
17,90 €

# Aus unserer Genusswerkstatt

## *Suppen*

<b>Maronen-Samtsuppe</b>	3,90 €
mit Majoran-Äpfeln und gerösteten Mandeln	
<b>Steinpilz Cappuccino</b>	3,90 €
mit Rehklößchen	

## *Vorspeisen*

<b>Räucher-Lachs Variation</b>	10,90€
<b>Spinatquiche und Tatar</b> auf Kartoffelrösti mit Feldsalat	
<b>Carpaccio vom Auenländer Rinderfilet</b>	10,90€
mit gebratenen und marinierten Pfifferlingen, dazu Feldsalat	
<b>Großer Salatteller</b>	6,90€
mit unserem delikatem HandWerk's Dressing	
- mit gebratenen Hähnchenstreifen	10,90€
- mit Scheiben vom Räucherlachs und Dill-Senf Dip	11,50€

## *Vegetarisch*

<b>Käsespätzle</b> (klassisch oder vegetarisch)	10,90€
mit Allgäuer Bergkäse, Emmentaler, Röstzwiebeln und Beilagen Salat	
<b>Bandnudeln in Trüffelrahm</b>	14,50€
mit schwarzem Herbsttrüffel, Parmesan und Feldsalat	
<b>Ofenkartoffel</b> gefüllt mit Kräuter Schmand und gebratenen Pilzen wie Champignons, Kräutersaitlingen, Pfifferlingen und Steinpilzen dazu Feldsalat	9,90€

## *Fischgerichte*

<b>ebratenes Saibling Filet</b>	17,90€
auf Rote Beete Risotto, glasierter Thai-Spargel und Weißweinsauce	

## *Low Carb Fisch-Gericht*

<b>Pochierte Edelfisch Filets</b>	15,90€
auf süß-saurem Kürbisgemüse	

## Hauptgänge

<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffel, dazu Preiselbeeren	17,50€
<b>Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef</b> mit Speckbohnen, hausgemachten Löffelspatzen, abgeschmolzenen Zwiebeln, Röstzwiebeln und Beilagen-Salat	17,90€
<b>Selbstgemachte Kalbsfleischküchle</b> mit Schnittlauch-Kartoffelpüree und Rahmwirsing	12,90€
<b>Frische ½ Bauernente</b> an eigener Sauce, mit Kartoffelklöße und Blaukraut <u>oder</u> Rahmwirsing	14,90€

## Schmankerl des Monats

**Advents HandWerk's Burger**  
Saftige Pulled Duck auf Roggen-Bun  
mit Preiselbeer-Lebkuchen Sauce, Apfelrotkohl,  
gebratener Speck und Ziegenfrischkäse Crumbles  
dazu Pommes Frites und Sour Cream

**13,90€**

### Rotweinempfehlung:

2012	2016	2015
<b>Rosso Piceno</b>	<b>Dornfelder „LOVE“</b>	<b>Villa Antinori</b>
DOC, Marken Luca Cimorelli Italien	Franken, trocken Weingut Krämer Deutschland	IT, Toskana Marchesi Antinori Italien
0,25l 3,50€	0,25l 4,90€	0,25l 8,50€

## Schwankerl

<b>Fränkische Bratwürste vom heimischen Metzger</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	8,90€
<b>Fränkischer Wurstsalat à la asthaus HandWerk</b> mit frischem Bauernbrot	7,90€
<b>HandWerk's Currywurst</b> mit Pommes Frites	8,90€
<b>Fränkische Käse Variation</b> Kochkäse, Gerupfter, Bergkäse mit frischem Bauernbrot Zwiebelringe und Trauben	8,90€

## Dessert

<b>HandWerk's Bratapfel in Lebkuchensauce</b>	3,90€
<b>Tarte au chocolat</b> mit rand Marnier -Mandarinenparfait	5,90€
<b>Fränkisches Affogato</b> Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,50€
<b>Hausgemachte Eissorten</b> <i>Bitte wenden Sie sich an den Service.</i>	je Kugel 1,50€

## Kaffee / Tee

Café Crème	1,90€
Cappuccino	2,20€
Latte Macchiato	2,90€
Espresso	2,00€
Doppelter Espresso	3,60€
Glas Tee	1,80€
Irish Coffee	5,60€

### **Wählen Sie Ihren Kaffeezusatz:**

Vanille-Sirup 2cl	1,20€
Karamell-Sirup 2 cl	1,20€