



## **Igelwirt`s Suppenküche & Vorspeisen**

Preis in €

Kräftige Rinderkraftbrühe wahlweise serviert mit:

Pfannkuchenstreifen	4,60
Lebernockerl	4,60
Grießklösschen	4,60

Fränkische Hochzeitssuppe, kräftige Rinderkraftbrühe mit  
Lebernockerl, Grießklösschen und Pfannkuchenstreifen 5,50

Bunte Blattsalate der Saison  
mit gebratene Rotgarnelen in Knoblauchbutter 15,00

Als warme Vorspeise empfehlen wir:

Mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern gebratene  
Rotgarnelen (argentischer Wildfang) mit gerösteten Weißbrot 15,50

## **"Igelwirts" Salate der Saison**

Bunte Blattsalate der Saison wahlweise serviert mit:

- gebratene Egerlinge mit frischen Kräutern	11,90
- Putenstreifen in Sweet-Chilisoße und Croutons	13,80

Rucolasalat an Balsamicodressing mit gebraten  
Rinderstreifen an Teriyakisoße 15,00

*Im Igelwirt erhalten Sie fast alle Gerichte auch als kleinere Portion.*

Fragen Sie unser Servicepersonal gerne! Für Umbestellungen berechnen wir 1 € / [www.igelwirt.de](http://www.igelwirt.de)



## **Vegetarische & Vegane Spezialitäten á la "Igelwirt"**

Preis in €

<b>"Kloß mit Soß"</b>	
Zwei rohe Klöße mit Soße Ihrer Wahl und buntem Salat	12,50
Frische Egerlinge (braune Champignons) in Kräuterrahmsoße mit kleinen Kartoffelröstis und buntem Salat	15,80
Zweierlei Bandnudeln in pikanter Tomaten - Kräutersoße mit geriebenen Käse und buntem Salat	14,20
Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler gratiniert, dazu bunte Salate der Saison	14,20

### **Vegane & Glutenfreie Spezialitäten**

Ratatouille nach provenzialischer Art, frische Auberginen, Zucchini und Paprika in pikanter Tomatensoße mit Kartoffeln	11,50
Bunte Gemüse-Nudelpfanne in gelber Thaicurry-Kokossoße mit glutenfreien Nudeln	14,50

Im Igelwirt erhalten Sie fast alle Gerichte auch als kleinere Portion.  
Fragen Sie unser Servicepersonal gerne! Für Umbestellungen berechnen wir 1 € / [www.igelwirt.de](http://www.igelwirt.de)



## **Aus der großen Pfanne und fränkisches aus dem Rohr**

	Preis in €
Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein mit Kartoffel-Gurkensalat und Salatgarnitur	15,50
Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Pommes frites und bunte Salate der Saison	17,50
Schweinerückensteak mit Meerrettichkruste gratiniert dazu Kartoffelrösti und buntem Salat	17,50
Schweinerückensteak mit Schinken & Käse gratiniert dazu Kartoffelkrapfen und buntem Salat	17,50
Zarte Putenmedaillons natur gebraten, auf Tomatensauce mit zweierlei Nudeln und buntem Salat	19,80
Zarte Schweinelende an Egerlingen in Kräuterrahm, mit hausgemachten Butterspätzle und buntem Salat	21,50
Lammnüsschen rosa gebraten, an Kräuter-Knoblauchsoße mit Ratatouille und Kartoffel - Brandteigkrapfen	24,50
Rumpsteak nach ihrem Wunsch gebraten mit Kräuterbutter, Pommes frites und bunten Salaten	27,80
Fränkisches Schäuferla, knusprig gebraten, mit rohem Kloß und bunten Salaten der Saison	18,50
Fränkischer Sauerbraten, nach Oma Igels Rezept geschmort, dazu roher Kloß und Salate der Saison	18,50