

Katalog der Gerichte in einer zertifizierten fränkischen Heckenwirtschaft

10 Gerichte aus dieser Aufstellung sollten auf der Karte angeboten werden (ohne Kuchen).

Brotzeitkarte

- Gerupfter
- Käsebrot
- Schinkenbrot
- Winzerbrotzeit
- Wurstsalat
- Geräuchert Bratwürste mit Meerrettich
- Schmalzbrot
- Eingelegter Käse
- Kalte Wildspezialitäten
- Fränkischer Käse
- Allgäuer Bergkäse
- Bratwürste und Kraut
- Blaue Zipfel
- Rippchen mit Kraut
- Knöchli mit Kraut
- Schlachtplatte
- Geräucherte Forelle (handwarm)
- Sülze mit Bratkartoffeln
- Kartoffelpuffer
- Winzertoast auf Schwarzbrot
- Strammer Max

Warme Gerichte

- Bratwürste und Kraut
- Blaue Zipfel
- Rippchen mit Kraut
- Knöchli mit Kraut
- Schlachtplatte
- Geräucherte Forelle (handwarm)
- Sülze mit Bratkartoffeln
- Kartoffelpuffer
- Winzertoast auf Schwarzbrot
- Strammer Max
- Pellkartoffel mit Quark, Käse, Kochkäse
- Fränkische Mostsuppe
- Zwiebelkuchen, Lauchkuchen

Kuchen

- Blechkuchen: Käse, Apfel, Zwetschgen, Streusel
- Schneeballen
- Ausgezogene Krapfen

Nicht gewünscht:

- Schnitzel und Braten aller Art mit Beilagen
- Seefische
- Pasta-Gerichte
- Tiefgekühlte Fertigprodukte
- Aufwändige „internationale“ Salatspezialitäten