

Tradition & Moderne

...die Zahlen 19 | 20 stehen für die beiden Jahrhunderte, aus denen wir unsere kulinarische Inspiration ziehen. Ein duales Konzept für ein Restaurant.

Im Restaurant 19 | 20 bietet Ihnen das Team um Küchenmeister Georg Schnackig das Beste aus zwei Jahrhunderten fränkischer Kulinarik. In unserem einmaligen Konzept kombinieren wir traditionelle Heimat-Küche „wie bei Oma“ mit einer modernen Interpretation von bekannten Klassikern. Vom Liebhaber deftiger Gerichte bis zum Flexotariierer kann jeder bei uns genießen.

Der Geschmack der einheimischen Franken unterlag in nur wenigen Generationen großen Veränderungen. Kamen bei der Generation der Großeltern noch rustikale Bauerngerichte auf den Tisch, so wandelten sich die Rezepte in den 2000ern immer weiter zu einem leichten, gesundheitsbewussten Stil.

Im Restaurant 19 | 20 haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, sowohl die alten Traditionen aufrecht zu halten, als auch die neue fränkische Kulinarik zu feiern. So heißen wir alle Liebhaber des Herzhaften und alle Genießer des Leichten bei uns willkommen. Stets mit neuen Ideen, und stets mit Sinn für das Altbewährte.

Guten Appetit wünscht ihr Restaurant 19 | 20-Team.

19

Die »19« in 19 | 20 steht für altfränkische Küche, wie sie schon unsere Eltern und Großeltern gekocht haben. Kein Schnickschnack, einfach leckeres, traditionsreiches Essen.

Speisekarte



Rosa gebratenes Roastbeef 12,90
Schnittlauchsaucce | Salatbukett | Baguette

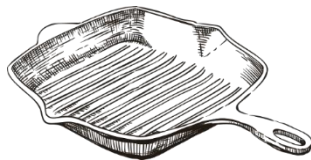
**Fränkische Schweinskopfsülze mit
Kräuter - Vinaigrette** 8,50
Salatbukett | Röstbrot

Blatssalat in Hausdressing 4,50
Tomaten | Oliven | Gurken | Croutons

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen 4,90
Gemüse | Schwimmerle in der Suppentasse

Marktfrische Blattsalat in Zitrusdressing 13,90
Büffelmozzarella | Tomate | Basilikum | Zuckermais

3Stück Matjesfilet nach Hausfrauen Art 14,50
*Zwiebeln | Essiggurke | Apfel in Sauerrahm |
Petersilienkartoffeln*



Gebratenes Zanderfilet an weißer Specksauce 20,50
Kartoffeln | Rahmsauerkraut

**Hausgemachte Rinderroulade
nach Hausfrauen Art** 19,50
Spätzle | Marktfrisches Gemüse

**Gesottener Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsauce** 18,50
Geschmälzte Bandnudeln | Preiselbeeren | Rote Betesalat

**Gebratenes Schweineschäufele
in Dunkelbiersauce** 17,90
Kartoffelklöße | fränkisches Dämpferkraut

**Rinderbraten
in kräftiger Rotweinsauce** 17,50
frische Champignons | Hausgemachte Spätzle | Salat

**Hirschbraten aus heimischer Jagd
mit Pilzen in Rotweinsauce** 21,50
Hausgemachte Spätzle | Apfelrotkohl

Für unsere kleinen Gäste:

**Kleines Schweineschnitzel
nach Wiener Art** 6,50
Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise

Chicken Nuggets 6,50
Pommes Frites | Süß-Sauer-Sauce | Ketchup | Mayonnaise

Für unsere kleinen
Gäste

20

Die „20“ in 19 | 20 steht für fränkische Küche – neu interpretiert. Traditionelle Speisen treffen auf neue Zutaten und Variationen und laden zum Probieren ein.

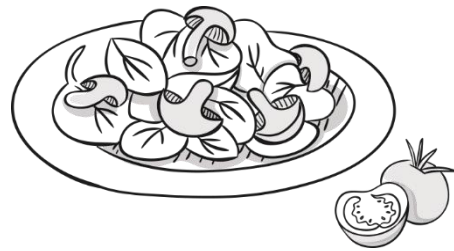
Speisekarte

Kartoffelrahmsuppe 5,90
mit Blutwurst und Röstzwiebeln

Cremesuppe von Hokkaido und Muskatkürbis 6,50
mit Kernöl

Gebrautes Lachsforellenfilet auf Pfifferlingnudeln 21,90
Tomaten | Kräuter | Sahne

Gebraute Filets vom Meerwolf mit Basilikumsauce 19,50
Rosmarinkartoffeln | Ratatouillegemüse



Medaillons vom Charolais Rinderrücken mit gestoßenem Pfeffer 25,90
Kräuterbutter | Pommes Frites | Gemüseragout

Gebraute Maishähnchenbrust mit Pilzen 21,50
Lauchrisotto | glasierte Karotten

Geschmorte Rinderbäckchen in kräftiger Rotweinsauce 22,90
gebratene Serviettenkloßscheiben | Rahmwirsing

Züricher Pilzragout 16,50
in Silvanerrahm mit Kräutern | hausgemachte Spätzle

Zucchini Piccata 14,90
Parmesaneihülle | pikante Arrabiata Spaghetti | Pesto

„Inside Out Burger“ 15,50
Couscoussalat | mit BBQ mariniertem NoBeef Burger | Senfcreme | Rucola | Parmesan | Süßkartoffel Frites

Falafel Dreierlei mit Rucoladip 13,50
Harissa | Sesamdip und Rucolasalat