

**Saisonale Spezialitäten:**

**Vorspeisen:**

Mit Kürbiskernöl mariniertes Tafelspitz

an kleinem Radieschensalat und warmen Brotkrusteln 7,90

Hausgemachtes Forellenmousse an Gurken-Kräutersalat

dazu Schnittlauchcreme und Toast 8,20

**Suppen:**

Bärlauchsuppe mit Räucherlachsstreifen, Croutons und Sahnehaube 3,90

**Hauptgerichte:**

Schweineschnitzel Mailänder Art mit Butterspätzle und geschmortem Lauchgemüse 8,20

Gebratene Putenstreifen auf Curryschaum, Butterreis und Gemüsechips 8,90

Gegrillte Lammkoteletts auf Thymianjus

mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin 14,95

Dorade im Ganzen gebraten,

dazu mediterranes Gemüse, Oliven, Kapern und Rosmarinkartoffeln 13,80

**Dessert:**

Minze-Honig Halbgefrorenes mit Rhabarber Kompott 5,20

Klassische hausgemachte Creme Karamel mit frischen Früchten 4,80

**...nur am Ellinger Tor zu genießen...**

Alt Fränkischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce, Weißenburger Kartoffelknödel und hausgemachter Krautsalat	7,20
Herzhafte, hausgemachte Fleischküchle an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat dazu Butterspätzle	6,80
Feines, würziges Rehgeschnetzelt nach Oma Betty`s Rezept, Spätzle und Preiselbeeren	13,95
Auf der Haut gebratener Zander mit geschmortem Lauchgemüse und Butterkartoffeln	14,95
Gegrilltes Lachsfilet an fränkischer Weißweinsauce und Petersilienkartoffeln	13,95

**Aus unserem Bassin:**

**Für Sie frisch geschlachtet und nach Ihren Wünschen zubereitet:**

**Karpfenspaß aus dem Frankenland**

Jeweils ein halber Karpfen

-Gebacken mit Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller der Saison	12,95
-blau im Wurzelsud mit Dampfkartoffeln, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich	12,95

Frische Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln in Mandelbutter gebraten und gemischtem Salatteller der Saison	12,95
Forelle blau mit Dampfkartoffeln, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich	12,95

## **Philosophie und Geschichte....**

Das aus dem Mittelalter stammende Ellinger Tor in Weißenburg wird oft als schönstes Stadttor Deutschlands bezeichnet.

Eng verbunden mit der Geschichte dieses Monumentes ist das 500 Jahre alte Fachwerkhaus des Flair Hotels und Restaurants „Am Ellinger Tor“.

Wir, die Familie Ott, führen das Hotel in zweiter Generation und pflegen seit nunmehr 30 Jahren eine herzliche und gepflegte Gastfreundschaft.

Bei uns wird die fränkische Lebensart in seiner vollen Tradition authentisch vorgelebt.

Die gemütliche und sehr individuell gestaltete Einrichtung vermittelt durch Originalität, Einzigartigkeit und Liebe zum Detail ein Gefühl der Behaglichkeit.

Einheimische, Geschäftsleute oder Urlauber fühlen sich in unserer charmanten Atmosphäre umsorgt und professionell betreut.

All das könnten wir ohne gut ausgebildete und kompetente Mitarbeiter nicht erreichen.

Im Sinne einer Qualitätssicherung legen wir daher großen Wert auf deren Schulung und Weiterbildung. Ihre Professionalität wird dadurch erhöht, ihre Motivation gesteigert und Sie, unsere Gäste, profitieren davon.

Die enge historische Verbindung des Flair Hotels Am Ellinger Tor zu seiner Stadt bedeutet nicht an Festgefahrenen festzuhalten sondern vielmehr durch Innovation, Weiterentwicklung und regelmäßige Modernisierung der Zukunft aufgeschlossen zu sein.

**Wir freuen uns Ihre Gastgeber sein zu dürfen und heißen Sie herzlich willkommen!**

**Ihre Familie Ott und Team**

### **Unsere 10 beliebtesten Gerichte:**

Knusprig gebratenes Schäufole an Dunkelbiersauce, fränkische Klöße und hausgemachter Krautsalat	10,99
Zartes Lendchen Förster Art mit frischen Rahmchampignons dazu hausgemachte Eierspätzle und Frühlingsgemüse	13,95
Saftiger Rostbraten, medium gegart, mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachten Eierspätzle und Marktgemüse	15,95
Zarter Lammrücken an Rosmarinjus Kartoffelgratin und provenzalisches Gemüse	15,95
In Butterschmalz knusprig gebratenes Wiener Schnitzel, Pommes Frites und knackige Marktsalate	12,95
Gebratene Putenmedaillons auf Weißweinsauce in der Reiskrone serviert dazu gemischter Salat der Saison	12,50
Zartes Filetsteak vom Rind, rosa gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sourcreme und Broccoliröschen	18,95
Feuriges Pfeffersteak, medium gebraten, mit Röstitalern und gegrillter Tomaten	15,95
Scheiben vom Tafelspitz an Meerrettichsauce dazu Dampfkartoffeln und Preiselbeeren	11,95
<b>Rainer`s Stolz:</b>	
Münchner Grillfleisch – Scheibe vom zarten Schweinerücken, Münchner Weißwurst, gebratener Räucherspeck, Sahnemeerrettich und knusprige Pommes Frites	9,95

**Suppen:**

Hausgemachte fränkische Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen	3,50
Herzhaft-Pikante Gulaschsuppe mit Paprika	3,60

**Vorspeisen:**

Tafelspitz-Gemüsesülze mit Schnittlauch Creme fraiche und Salatgarnitur	7,90
Geräuchertes Forellenfilet an Preiselbeersahneerrettich und Salatbouquet	7,10

**Salate:**

Knackiger Fitness-Salat an Joghurt Dressing mit eingelegtem Schafskäse und Oliven	8,50
Variation von bunten Salaten der Saison mit gebratenen Putenstreifen	9,20
Große Chefsalatplatte mit gebratenen Roastbeefstreifen und Toast	9,70

**Gemischter Salatteller als Beilage:**

Groß	4,90
Klein	3,10

**Desserts:**

Im Bierteig ausgebackene Apfelküchle, in Zimtzucker gewendet, dazu eine Kugel Vanilleeis	5,20
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelstückchen Nach Altmühltaler Rezept, dazu eine Kugel Vanilleeis	5,50
Amarettiniparfait an Zwetschgenkompott	5,20
Hausgemachte Bayrisch Creme mit Sahnehäubchen und Sauerkirschen	4,80
Minze-Honig Halbgefrorenes mit Rhabarberkompott	5,20
Klassische, hausgemachte Creme Caramel mit frischen Früchten	4,80

**Brotzeitkarte:**

Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut, Bauernbrot und mittelscharfem Senf	6,50
Original bayerische Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Brezl	5,20
In Butter ausgeschwenkte Eierspätzle mit Edamer verfeinert dazu Röstzwiebeln	6,50
Gebratener Alt Bayrischer Leberkäse mit Spiegelei getoppt, dazu lauwarmer Kartoffelsalat	6,80
Fränkische Brotzeitplatte – eine vielseitige Auswahl an leckerer Wurst und Käse, dazu Weißenburger Bauernbrot und Butter	8,20
Bayrischer Obazda mit Bier abgeschmeckt, dazu Zwiebelringe und Weißenburger Bauernbrot	6,90
Geräucherte fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Meerrettich, dazu Weißenburger Bauernbrot	6,50

