

Herzlich Willkommen im Restaurant Grauer Wolf

Frische saisonale Küche- fränkisch aus der Region
In unserem Restaurant Grauer Wolf stehen Aspekte wie Qualität der Produkte, regionale Lieferanten und eine saisonale Speisekarte im Vordergrund. Eine lockere und ungezwungene Atmosphäre ist uns wichtig. Regionale Produkte werden mit Kreativität und Leidenschaft zu modernen Gerichten verarbeitet. Das Restaurant Graue Wolf - ein Lieblingsort für Freunde und Familie.



grauer wolf
restaurant

Sie planen eine private Feier, einen Geburtstag oder eine Firmenfeier?
Egal ob kleiner Kreis oder größere Gruppe? Wir beraten Sie gerne.

Kontakt

Restaurant Grauer Wolf
Hauptstraße 80-82
91054 Erlangen

Webseite: www.grauer-wolf.de/restaurant

Telefon: +49 9131-810 681

Mail: restaurant@grauer-wolf.de

Dabas (fränkische Tapas)

| | |
|--|-----|
| Kartoffel-Kürbis-Baggers mit Schmandcreme | 4,5 |
| Rote Bete mit Walnuss & Frischkäse | 4,5 |
| Bratwurstsalat mit Senf & Meerrettich | 4,5 |
| Schweinebauch mit Zwiebelsenf | 5 |
| Falafel von grünen Erbsen mit Joghurt-Dip | 4,5 |

Ideal zum Kombinieren, wir empfehlen 3–4 Dabas zum teilen.
Alle Dabas werden mit Brotkorb serviert.

Vorspeisen

| | |
|---|-----|
| Kürbissuppe mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen | 7,5 |
| Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen & Wurzelgemüse | 7,5 |
| Gratinierter Ziegenkäse mit Topinambur und Quitten-Chutney | 9 |
| Karpfenkroketten mit Zitronenmayonnaise | 9 |

- * alle Preise sind in EUR und inklusive Mehrwertsteuer
- * Unsere Servicemitarbeiter geben Auskunft über allergene Inhaltsstoffe.



Hauptgerichte

Kren-Schnitzel
mit Baiersdorfer Meerrettich & Blattsalat 16,5

Schweinefilet
mit Champignons, Speck & Kartoffel-Sellerie-Krapfen 18

Hähnchenbrust lackiert
mit Selleriepüree & Herbstgemüse 17,5

Zanderfilet gebraten
mit Mangold, Roter Bete & Graupen 20

Spinatknödel
mit gebratenem Gemüse, Tomaten & Hartkäse
(vegetarisch & hausgemacht) 14,5

Salatteller "Grauer Wolf"

Blattsalate, marinierte Rohkost mit Grillgemüse und
Hausdressing dazu Brot

als Vorspeise 7

als Hauptspeise 11

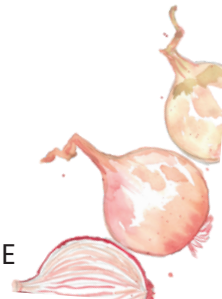
zusätzlich mit:

Schnitzelstreifen 7

Lachsforelle 10

Erbsenfalafel 6

- * alle Preise sind in EUR und inklusive Mehrwertsteuer
- * Unsere Servicemitarbeiter geben Auskunft über allergene Inhaltsstoffe.



Beilagen

| | |
|----------------------|---|
| Kräuterkartoffeln | 4 |
| Saisonales Gemüse | 4 |
| Pommes Frites | 4 |
| Blattsalat Rohkost | 4 |
| Kartoffelklöße | 4 |
| Klöß-Pommes | 4 |

Dessert & Käse

| | |
|---|-----|
| Apfel-Zwetschgen-Crumble mit Eierliköreis | 8 |
| Kürbis-Creme Caramel mit Quitte und schwarzem Walnusseis | 7,5 |
| Schoko-Brownie mit Gewürz-Eis | 7,5 |
| Weinkäse mit Trauben, Chutney & Brot | 9 |
| Eis- & Sorbet Variation | |
| 1 Kugel | 3,5 |
| 2 Kugeln | 5,5 |
| 3 Kugeln | 6,5 |

- * alle Preise sind in EUR und inklusive Mehrwertsteuer
- * Unsere Servicemitarbeiter geben Auskunft über allergene Inhaltsstoffe.

