

# 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.



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](http://www.grauer-wolf.de/restaurant)

Telefon: +49 9131-810 681

Mail: [restaurant@grauer-wolf.de](mailto:restaurant@grauer-wolf.de)

# Dabas –

## unsere fränkischen Tapas

- Käsecreme,  
geschmorter Lauch
- Gebackene Blutwurst,  
Apfel & Kren
- Falafel mit Biertreber  
Joghurtdip
- Schweinebauch mit  
Zwiebelsenf
- Wurzelgemüsecreme



Zum Teilen gedacht – ideal als  
Einstieg,  
mit Brotkorb je 5

## Dabas-Platte „Grauer Wolf“

Auswahl unserer fränkischen  
Dabas, Salat und Brot

18

## Vorspeisen

Selleriecremesuppe

mit geräucherter Butter und Roggenknusper  
7,5

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen & Wurzelgemüse  
7,5

Gratinierter Ziegenkäse

Essigzwiebel und Apfel  
9

Karpfenkroketten

mit Zitronenmayonnaise  
-jetzt zur *Karpfensaison*-  
9

Salatteller „Grauer Wolf“



saisonale Blattsalate, marinierte Rohkost  
mit Grillgemüse und Hausdressing und Brot  
als Vorspeise 7 als Hauptspeise 11

## Beilagen

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

*zusätzlich mit:*

Schnitzelstreifen 7

Lachsforelle 10

Biertreber-Falafel 6



# Hauptgerichte

Kren-Schnitzel  
mit Baiersdorfer Meerrettich, Pommes & Blattsalat  
16,5

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

“Coq au Vin” in Spätburgundersoße  
mit Pilzen, Schmorgemüse & Pastinakenpüree  
17,5

Zanderfilet gebraten  
mit Mangold, Rote Bete & Graupen  
20

Spinatknödel  
mit gebratenem Gemüse, Tomaten & Hartkäse  
15

## Dessert & Käse

Quarknocken in Butterbrösel geschwenkt  
Vanillesoße und Zwetschge  
7,5

Weitere  
Tagesgerichte  
finden Sie  
wechselnd auf  
unserer Tafel.

Schoko-Brownie  
mit Gewürz-Eis  
7,5

Weinkäse  
mit Trauben, Chutney & Brot  
9

### Eis- & Sorbet Variation

<i>Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten auf der Tafel im Restaurant.</i>	1 Kugel 3,5
	2 Kugeln 5,5
	3 Kugeln 6,5