

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.



grauerwolf
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 –

unsere fränkischen Tapas

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


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

Beilagen

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

Dabas-Platte „Grauer Wolf“

Auswahl unserer fränkischen
Dabas, Salat und Brot
18

Vorspeisen

Sellieriecremesuppe
mit geräucherter Butter und Roggenknusper
7,5

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen & Wurzelgemüse
7,5

Gratinerter 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

zusätzlich mit:
Schnitzelstreifen 7
Lachsforelle 10
Biertreber-Falafel  6



* alle Preise sind in EUR und inklusive Mehrwertsteuer

* Unsere Servicemitarbeiter geben Auskunft über allergene Inhaltsstoffe.

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

*Hausgemachte Eis-
und Sorbetsorten
auf der Tafel im
Restaurant.*

1 Kugel 3,5
2 Kugeln 5,5
3 Kugeln 6,5