

## ***Suppen-Vorspeise***

Pfannkuchensuppe mit Leberklößla	5
Wildkraftbrühe mit Klößchen	6
Kürbissuppe	5
Feldsalat mit Speck- und Weißbrotbröckala	7

## ***Hauptspeisen***

Schäufala mit Kloß und Salat	14,8
Rippala mit Kloß	10,8
Sauerbraten mit Kloß und Salat (nur mittags)	13,8
Gänsebrust mit Blaukraut und Kloß	18,8
Rehbraten mit Kloß, dazu Blaukraut	18,8
Rehbraten mit Spätzle und Preiselbeerbirne	18,8
Rehaufbruch mit Serviettenkloß	10,5
Filetsteak mit Pommes und Gemüse dazu Kräuterbutter oder Champignon-Pfefferrahmsöße	26,5
Rosa gebratener Rehrücken, mit Egerlingen, Gemüse und Spätzle	26,5
Schweinemedallions mit Champignon-Pfefferrahmsöße, Spätzle und Salat	16,8
Rinderfiletspitzen mit Champignon-Pfefferrahmsöße Spätzle und Gemüse	19
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat, Salat	13
Cordon Bleu mit Pommes und gemischtem Salat	14,5

3 Hausgemachte Bratwürste mit Kraut und Brot	10,8
3 Hausgemachte Rehbratwürste mit Kartoffelsalat	10,8

## ***Fisch und Vegi***

Gebratenes Zanderfilet mit Salzkartoffeln und Salat	18
Forelle „Müllerin“ oder Forelle „Blau“ mit Salzkartoffeln und Meerrettich	16-22
Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	12
Kichererbsencurry mit Reis	15,5

### **Aus unserem Weinkeller empfehlen wir:**

**15er Würzburger Stein Spätburgunder 0,25 8,00**

Zarte Würzaromen, samtig, ein Klassiker - trocken  
Alkohol 13 % vol. / Säure 4,9 g/l / Restsüße 1 g, Gold

**20er Riesling trocken Juliusspital Würzburg, 0,25 7,50**

Fruchtig, saftig und erfrischender Riesling mit einem Duft von weißem Pfirsich.  
Am Gaumen lebendig mit etwas Citrus und einem animierenden Süße-Säure-Spiel.  
Alk. 12,5 % Vol., S. 7,2 g/l, RZ. 5

## **Unsere hausgemachten Desserts**

Hausgemachte Apfelküchla  
und hausgemachtes Calvados-Vanille-Eis 8,8

Ofenwarmer Kürbiskuchen mit Zwetschgen-Amarettoeis,  
dazu Zwetschgenröster 8,8

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Zwetschgenröster 7