

Suppen-Vorspeisen

Pfannkuchensuppe mit Leberklößla	5,2
Wildkraftbrühe mit Klößchen	6,5
Pfiffersüppla mit Sahnehaube	6,5
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	9,5

Hauptspeisen

Sauerbraten mit Kloß und Salat (nur mittags)	14,8
Kalbsrahmbraten mit Kloß und Salat	14,8
Schäufelra mit Kloß und Salat	15,8
Rehbraten mit Kloß, dazu Blaukraut	19,8
Rehbraten mit Spätzle und Preiselbeerbirne	19,8
Rosa gebratener Rehrücken mit Pfifferlingen . Gemüse und Spätzle	29
Wiener Kalbsschnitzel paniert mit Kartoffelsalat und Sala	18
Filetsteak mit Pommes und Gemüse dazu Kräuterbutter oder Champignon-Pfefferrahmsoße	28
Schweinemedallions mit Champignon-Pfefferrahmsoße, Spätzla und Salat	18
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat, Salat	13,5
Cordon Bleu mit Pommes und gemischtem Salat	14,5
3 Bratwürste mit Kraut und Brot	11,8

Bitte wenden 

Fisch und Vegi

Gebratenes Zanderfilet mit Salzkartoffeln und Salat	18
Gebackener CousCous-Strudel mit roter Curry-Blumenkohlcreme	19
Omelette mit frischen Pfifferlingen, Salzkartoffeln und Salat	19

Unsere hausgemachten Desserts

Hausgemachte Apfelküchla und hausgemachtes Bayrisch Creme-Eis	8,8
Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit weißem Passionsfrucht-Schokoladeneis	8,8
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Zwetschgenröster	7

Offene Weine aus unserem Weinkeller: 0,1/0,25

- 20er Silvaner trocken – Gutswein - Horst Sauer Escherndorf 3/5,8**
Ein typischer Silvaner für jeden Tag! Aromen von grünem Apfel in der Nase. Saftig und dennoch spritzig im Mund. (Alk.12 -Säure 6g/l - Restsüße. 4,5 g/l)
- 21er Bacchus Gutswein - Hofkellerei Würzburg 3/5,8**
Feine Noten von Nektarine, gelbem Apfel und etwas Birne.
Am Gaumen präsentiert sich ein fruchtbetonter Bacchus mit charmanter Süße
Alk. 11,5 % Vol., S. 7,1g/l, RZ 15g/l)
- 20er Just HELLROT trocken, Sommerwein GUTSWEIN, Horst Sauer 3,5/6,50**
Dornfelder und Müller Thurgau. Die Sommerfrüchte Erdbeere und Himbeere strömen in die Nase. Alk. 12 % Vol., S. 6g/l, RZ 6,3 g/l)
- 852 18er Merlot – „Mutig“ Weingut Braun Fahr/Volkach 3,8/7,50**
dunkles Kirschrot. - sehr fruchtig, dazu die warme Holznote des langen Lagerns Schokolade, Brombeeren, Kirschen, dann Vanille und zum Schluss Sauerkirschen. Goldmedaille
Alk 13,6 % vol. / Säure 5,7 g/l / Restzucker 0,9 g/l

Unsere Biere

Friedmann Pils aus Gräfenberg
Hetzelsdorfer Dunkles von Penning-Zeißler
Weiße Eule Hefeweizen vom Nikl aus Pretzfeld
Schlenkerla Rauchbier und Simon Hell
Jever Pils alkoholfrei und Maisel Weizen alkoholfrei