

## Suppen-Vorspeisen

Pfannkuchensuppe mit Leberklößla	5,8
Wildkraftbrühe mit Klößchen	7
Kürbiscremesúppla mit Kernöl und gerösteten Kernen	5,8
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	10

## Hauptspeisen

Sauerbraten mit Kloß und Salat (nur mittags)	16
Schäuferla mit Kloß und Salat	17,5
Rehbraten mit Kloß, dazu Blaukraut	21
Rehbraten mit Spätzle und Preiselbeerbirne	21
Rosa gebratener Rehrücken mit Egerlingen Gemüse und Spätzle	30
Wiener Kalbsschnitzel paniert mit Kartoffelsalat und Salat	20
Filetsteak mit Pommes und Gemüse dazu Kräuterbutter oder Champignon-Pfefferrahmsoße	30
Schweinemedallions mit Champignon-Pfefferrahmsoße, Spätzla und Salat	20
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat, Salat	14,8
Cordon Bleu mit Pommes und gemischtem Salat	16
3 Bratwürste mit Kraut und Brot	12,8



## Fisch und Vegi

Gebratenes Zanderfilet mit Salzkartoffeln und Salat	20
Gebratener Lachs mit asiatischem Gemüse und Reis	24
Fruchtiges Kichererbsencurry mit bunten Gemüsen und Reis	18

## Unsere hausgemachten Desserts

Hausgemachte Apfelküchla und hausgemachtes Bayrisch Creme-Eis	9,5
Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit weißem Passionsfrucht-Schokoladeneis	9,5
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Zwetschgenröster	8

### Offene Weine aus unserem Weinkeller: 0,25

20er Silvaner trocken – Gutswein – Horst Sauer Escherndorf 6  
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 g/l)

21er Bacchus Gutswein – Hofkellerei Würzburg 6  
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)

21er Just HELLROT trocken, Sommerwein GUTSWEIN, Horst Sauer 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 8  
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/

## Unsere Biere

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