

Suppen-Vorspeisen

Pfannkuchensuppe mit Leberklößla	5,8
Wildkraftbrühe mit Klößchen	7
Kürbisrahmsüppla mit Kürbiskernen und Kürbisöl	5,8
Feldsalat mit Speck und Weißbrotbröckala	8
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	10

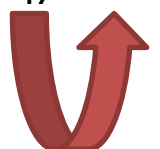
Hauptspeisen

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 gebratenen Egerlingen buntem Gemüse und Spätzle	30
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit buntem Gemüse und Reis	19
Filetsteak mit Pommes und Gemüse dazu Kräuterbutter oder Champignon-Pfefferrahmsoße	30
Schweinemedallions mit Champignon-Pfefferrahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem 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, Sahnemeerrettich und Salat	20
Süß-Sau#res Kichererbsencurry mit buntem Gemüse und Reis	19

BITTE WENDEN



Unsere hausgemachten Desserts

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

Offene Weine aus unserem Weinkeller: 0,25

20er Silvaner trocken – Gutswein – Horst Sauer Escherndorf 0,25 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 0,25 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)

19er Rotling aus Franken 0,25 6
Erdbeer, Kirsche, saftig
(Alk. 12,5 %, /, Säure 6,1 g/l R.S. 15 g l)

18er Merlot – „Mutig“ Weingut Braun Fahr/Volkach 0,2 7,5
dunkles Kirschrot. - sehr fruchtig, warme Holznote durch das lange Lagern im Halbstückfässern
und gebrauchten Barriques. Man riecht Schokolade, Brombeeren, Kirschen, dann Vanille,
zum Schluss Sauerkirsche Goldmedaille Alk 13,6 % vol. / Säure 5,7 g/l / Restzucker 0,9 g/l

14er Wiesenbronner Wachhügel Acolon 0,2 9
Tiefdunkel, kräftige Brombeernase, würzige Tannine, weiche Gerbstoffe.
Langer Abgang. Ein großer, internationaler Typ lag 18 Monate im Barrique
Alk 14,2 % vol. / Säure 6,1 g/l / Restzucker 2,7 g/l, Roth Wiesenbronn

Unsere Biere

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