

Suppen und Vorspeisen

Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen	5,8
Pfifferlingscremesüppla mit Sahnehäubla	6,5
Wildkraftbrühe mit Klößchen	7
Matjesfilet nach „Hausfrauen-Art“ mit Salzkartoffeln	10
Carpaccio von der Rehsülze mit Sherryvinaigrette und hausgebackenem Brot	9

Hauptspeisen

Schäufelra mit Kloß und Salat	17,5
Rehbraten mit Kloß und Blaukraut	21
Rehbraten mit hausgemachten Spätzla und Preiselbeer-Birne	21
Rosa gebratener Rehrücken mit Wacholderrahmsöße, buntem Gemüse hausgemachten Spätzle und sautierten Pfifferlingen	31
Filetsteak 200g vom argentinischen Black Angus Rind mit buntem Gemüse und Pommes – wahlweise mit Kräuterbutter oder Champignon-Pfefferrahmsöße serviert	30
Schweinefiletmedaillons in Champignon-Pfefferrahmsöße mit hausgemachten Spätzle	20
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Kartoffelsalat und gemischtem Beilagensalat	21
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes oder Kartoffelsalat und gemischtem Beilagensalat	15
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes und Salat	16
3 Bratwurst oder Rehbratwurst mit Kraut und Brot	12,8

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Beilagensalat	20
Frische Forellen aus dem Basin „Blau“ oder „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Sahnemeerrettich	19-24

Vegetarisch

Gebackener CousCous-Strudel mit roter Curry-Blumenkohl- crème und buntem Gemüse	20
Fruchtiges Kichererbsencurry mit Reis	19

Unsere hausgemachten Desserts

Hausgemachte Apfelkuchla
und hausgemachtes
Eierliköreis
9,5

Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit
flüssigem Kern und Eiskrem von weißer Schokolade und Passionsfrucht
9,5

Crème Brûlée von der
Tonkabohne mit Zwetschgenröster
8,5

Hausgemachtes Blaubeersorbet mit
fränkischem Secco aufgegossen
7

**Kleine Käseauswahl
mit Feigensenf und hausgebackenem Brot
9,5**