

Suppen und Vorspeisen

Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen	6
Kürbiscremesüppla mit Kernöl und gerösteten Kernen	6
Wildkraftbrühe mit Klößchen	7
Matjesfilet nach „Hausfrauen-Art“ mit Salzkartoffeln	10
Haugemachte Ravioli gefüllt mit Pfifferlings-Polenta in Salbeibutter und gerösteten Pinienkernen	10

Hauptspeisen

Schäufelra mit Kloß und Salat	18,5
Ofenfrische Gänsebrust mit Kloß und Blaukraut	25
Rehbraten mit Kloß und Blaukraut	22
Rehbraten mit hausgemachten Spätzla und Preiselbeer-Birne	22
Rosa gebratener Rehrücken mit Wacholderrahmsöße, buntem Gemüse hausgemachten Spätzle und sautierten Egerlingen	31
Filetsteak 200g vom argentinischen Black Angus Rind mit buntem Gemüse und Pommes – wahlweise mit Kräuterbutter oder Champignon-Pfefferrahmsöße serviert	32
Schweinefiletmedaillons in Champignon-Pfefferrahmsöße mit hausgemachten Spätzle	21
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Kartoffelsalat und gemischtem Beilagensalat	22
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes oder Kartoffelsalat und gemischtem Beilagensalat	16
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes und Salat	17
3 Bratwurst oder Rehbratwurst mit Kraut und hausgebackenem Brot	13,5

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Beilagensalat	21
Frische Forellen aus dem Basin „Blau“ oder „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Sahnemeerrettich	20-25

Vegetarisch

Gebackener CousCous-Strudel mit roter Curry-Blumenkohl- crème und buntem Gemüse	21
Fruchtiges Kichererbsencurry mit Reis	20

Unsere hausgemachten Desserts

Hausgemachte Apfelküchla
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**