

Suppen und Vorspeisen

Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen	6,7
Kürbiscremesüppchen mit Kernöl und gerösteten Kernen	6,7
Wildkraftbrühe mit Klößchen	7
Matjesfilet nach „Hausfrauen-Art“ mit Salzkartoffeln	11
Hausgemachte Steinpilz-Polenta-Ravioli mit Salbeibutter und gerösteten Pinienkernen	11
Carpaccio von der Rehsülze mit Salatbouquet und hausgebackenem Brot	10

Hauptspeisen

Ofenfrisches Schäuferla mit Kloß und Salat	20
Fränkischer Sauerbraten mit Kloß und Salat (mittags)	19
Ofenfrische Gänsebrust mit Kloß und Blaukraut	27,5
Rehbraten mit Kloß und Blaukraut	24,5
Rehbraten mit hausgemachten Spätzla und Preiselbeer-Birne	24,5
Rosa gebratener Rehrücken mit Wacholderrahmsoße, buntem Gemüse hausgemachten Spätzle und sautierten Pfifferlingen	33
Filetsteak 200g vom argentinischen Black Angus Rind mit buntem Gemüse und Pommes – wahlweise mit Kräuterbutter oder Champignon-Pfefferrahmsoße serviert	35
Schweinefiletmedaillons in Champignon-Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle	23
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Kartoffelsalat und gemischtem Beilagensalat	23
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes oder Kartoffelsalat und gemischtem Beilagensalat	17,5
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes und Salat	18,9
3 Bratwurst oder Rehbratwurst mit Kraut und hausgebackenem Brot	15

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Beilagensalat	23
Gebratenes Doradenfilet auf Ratatouillegemüse mit Reis	26

Vegetarisch

Gebackener CousCous-Strudel mit roter Curry-Blumenkohl- crème und buntem Gemüse	23,5
Fruchtiges Kichererbsencurry mit Reis	22,5

Unsere hausgemachten Desserts

Hausgemachte Apfelkuchla
und hausgemachtes
Zimteis
10,5

Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit
flüssigem Kern und Eiskrem von weißer Schokolade und Passionsfrucht
10,5

Crème Brûlée von der
Tonkabohne mit Zwetschgenröster
9,5

**Kleine Käseauswahl
mit Feigensenf und hausgebackenem Brot
10**