

Suppen und Vorspeisen

Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen	6,7
Bärlauchcrèmesüppla mit Croutons	6,7
Wildkraftbrühe mit Klößchen	7
Matjesfilet nach „Hausfrauen-Art“ mit Salzkartoffeln	11
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Pfifferlingspolenta an Salbeibutter und gerösteten Pinienkernen	11

Hauptspeisen

Ofenfrisches Schäuferla mit Kloß und Salat	20
Fränkischer Sauerbraten mit Kloß und Salat (mittags)	19
Gebratene Maishähnchenbrust mit Schwarzwurzelgemüse und hausgemachten Kroketten	27
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 Egerlingen	32
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	22
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 Filet vom Kabeljau auf Meerrettichwirsing mit Salzkartoffeln	25

Vegetarisch

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

Unsere hausgemachten Desserts

Hausgemachte Apfelküchla
und hausgemachtes
Eierliköreis
10,5

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

Crème Brûlée von der
Tonkabohne mit frischen Erdbeeren
9,5

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