

## **Vorspeisen**

<i>Verschiedene Blattsalate mit Sauerrahmdressing und Speckstreifen 3,4,5,6</i>	6,70 €
<i>Feldsalat mit Speck und Buttercroutons 3,4,5,6</i>	9,20 €
<i>Mariniertes Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Bratkartoffeln 3,4,5,12</i>	9,00 €
<i>Gesülztes Ferkel in Zwiebel-Kräutervinaigrette mit Brot 3,4,5,6</i>	8,40 €
<i>Knoblauchbaguette 4,6</i>	3,60 €
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit rosa Pfeffer und Olivenöl mariniert 3,5,6</i>	10,00 €
<i>Putenstreifen an Blattsalaten mit gerösteten Pinienkernen 3,4,5,6,7</i>	10,00 €

## **Suppen**

<i>Kartoffelcremesuppe 2,4</i>	4,10 €
<i>Fränkische Festtagsuppe 2,4,5,6</i>	4,40 €
<i>Steinpilzrahmsuppe mit Kräutern 2,4</i>	5,10 €
<i>Karpfensuppe mit Nockerln und Gemüsestreifen 2,4,5,12</i>	6,10 €

## **Aus Mutter's Küche**

<i>Schäufele auf Sauerkraut mit Kloß 2,6,14</i>	11,60 €
<i>Schweinebraten in Kümmelsauce mit Salat und Kloß 2,3,4,5,6,14</i>	10,50 €
<i>Fränkischer Sauerbraten mit Kloß und Rotkohl 2,6,14</i>	11,60 €
<i>Bauernente in Rosmarinjus mit Blaukraut und Kloß 2,6,14</i>	14,90 €
<i>Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat 3,4,5,6</i>	10,80 €
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Pommes und Salat 3,4,5,6</i>	11,50 €
<i>3 fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Brot 6</i>	9,20 €

## **Fleischlose Küche und Veganes**

<i>Steinpilze in Rahm mit Rösti und Kräutern 2,4,14</i>	12,80 €
<i>Buttergemüse auf Spätzle in Käsesauce 2,4,5,6</i>	10,50 €
<i>Pilzpfannkuchen mit in Sesamöl geschwenktem Gemüse an Paprika-Sojasahne-Sauce 6,8, (Vegan)</i>	13,50 €

## **Fische**

<i>Waller im Wurzelsud mit Meerrettich-Senfbutter und Peterlekartoffeln 2,3,4,12,14</i>	15,80 €
<i>Gebratenes Zanderfilet an Schnittlauchsauce mit Kartoffeln 2,4,6,12</i>	15,30 €
<i>Scampis auf Nudeln in Zitronen-Basilikumsauce 2,4,5,6,11</i>	17,40 €

## Karpfen

<i>Warme, geräucherte Karpfenstreifen an Sahnemeerrettich und Kartoffelbaggers</i> 3,4,5,12,14	10,00 €
<i>Karpfenschinken an Senf-Dillsauce mit Schwarzbrot-Chips</i> 3,5,6,12	10,80 €
<i>Karpfenroulade in rosa Pfeffersauce mit Basmati-Reis</i> 2,4,5,12	14,80 €
<i>Karpfen gebacken, blau oder Pfefferkarpfen</i> 2,3,4,5,6,12	100 gr 2,30 €
<i>Gebratenes Karpfenfilet in Dillrahmsauce mit Salzkartoffeln</i> 2,4,6,12	14,60 €

## Hauptgänge

<i>Kalbsfilet in Sherrysauce mit Kartoffelmaultaschen und Broccoli</i> 2,4,5,6	21,90 €
<i>Rosa gebratener Hirschrücken an Rosenkohl und Mohnnocchis</i> 2,5,6	20,80 €
<i>Brust vom Freilandgockel auf Gemüsereis mit Petersiliencreme und Salat</i> 2,3,4,5,6	11,70 €
<i>Entrecote mit Knoblauchbutter, Kartoffelkroketten und Salat</i> 3,4,5	16,90 €
<i>Filetplatte an Pfeffersauce mit Käsespätzle, Grilltomate und Gemüse</i> 2,4,5,6	17,30 €
<i>Schweinelendchen in Waldpilzsauce mit Rösti und Salat</i> 2,3,4,5,6,14	13,50 €
<i>Rinderfilet an Rotwein-Zwieberln, Schupfnudeln und Gemüse</i> 4,5,6	20,60 €
<i>Holzfüllersteak vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln, Salatteller und Pommes</i> 3,4,5,6	11,90 €
<i>Barbarie Entenbrust rosa gebraten mit Bayrisch' Kraut und Gnocchis</i> 2,4,5,6	16,60 €
<i>Truthahnscheiben an Steinpilzsauce, Nudeln und Gemüse</i> 2,4,5,6	12,40 €
<i>Nackensteak mit Kräuterbutter, Pommes und Salat</i> 3,4,5,6	11,20 €

## Desserts und Käse

<i>Haselnußparfait auf Kirschragout</i> 4,5,7	6,10 €
<i>Mus von Vollmilchschokolade mit Kiwisalat</i> 4,5	6,40 €
<i>Heiße Himbeeren mit Vanilleeis</i> 4	5,90 €
<i>Passionsfruchtsorbet mit frischen Früchten</i>	6,20 €
<i>Apfeltarte mit Quarkeis (Backzeit ca. 15 Minuten)</i> 4,6,7	6,70 €
<i>Dessertvariation mit exotischen Früchten</i> 4,5	7,70 €
<i>Ziegenfrischkäse in Blätterteig mit Preiselbeeren</i> 4,5,6	6,70 €

### Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- 1) Erdnüsse – 2) Sellerie – 3) Senf – 4) Milchprodukte, Laktose – 5) Eier  
6) Gluten haltiges Mehl – 7) Nüsse (Schalenfrüchte) – 8) Sesam – 9) Lupinen – 10) Sojabohnen  
11) Krebstiere – 12) Fisch – 13) Weichtiere – 14) Schwefeldioxid, Sulfite ( geschwefelt / konserviert )