

## *Suppen*

Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen und Flädle.....	6,50
Kürbiscremesuppe mit Kernen, Kürbiskernöl und Wildschinken .....	6,50

## *Kälte Vorspeisen*

Salat vom Markt.....	6,20
Geräucherter Lachs auf Rösti mit Gurkenlocken und Schmand.....	15,50

## *warme* *Vorspeisen*

»Blaues Zipfele« <sup>5) 6)</sup> im Wurzelsud mit Pilzen, dazu Hausbrot.....	8,50
½ Dutzend Schnecken in Knoblauch-Kräuterbutter mit Sauce Hollandaise überbacken.....	11,50

## *Eierspeisen & Vegetarisch*

Kräuterpfannkuchen mit Gemüse gefüllt und Parmesanspänen, dazu Salate.....	21,00
Veganer Linseneintopf mit gebratener Polenta.....	12,50

## *Fische*

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten an Senfsauce, dazu Gemüse vom Markt und Kräuterkartoffeln.....	25,50
---	-------

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) Antioxidationsmittel, 5) Phosphat, 6) Süßungsmittel

## vom Schweine

Schweinelendchen in Pilzrahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salat ..... 24,40

Medaillons vom Schwein mit Blauschimmelkäse und Sauce Hollandaise überbacken  
auf Blattspinat, dazu Dauphine-Kartoffeln ..... 25,50

## vom Rind

Rumpsteak mit Kräuterbutter  
dazu glaciertes Gemüse und Röstkartoffeln ..... 28,50

Rindfleisch fränkisch  
mit Meerrettichsauce und Wurzelgemüse, dazu Preiselbeeren und Bandnudeln ..... 22,50

Tatar – mariniert mit Ei und Weinbrand, dazu Hausbrot und Butter ..... 24,90

## vom Kalbe

Kalbssahneragout, dazu hausgemachte Spätzle und gemischter Salat ..... 23,90

Wiener Schnitzel »original« aus der Pfanne  
mit Pommes frites, dazu bunte Salate ..... 25,90

## vom Wild

Wildragout in eigener Sauce, an Pilzen mit Blaukraut & hausgemachten Spätzle ..... 23,50

Rehküchle mit Schmorzwiebeln auf Bratkartoffeln, dazu Rahmwirsing ..... 22,50

1 Paar hausgemachte Wildbratwürste <sup>5) 6)</sup> mit Bratkartoffeln und buntem Salat ..... 16,50

1 Paar hausgemachte Wildbratwürste <sup>5) 6)</sup> mit Kraut und Hausbrot ..... 14,90

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) Antioxidationsmittel, 5) Phosphat, 6) Süßungsmittel

# fränkisch-delftig

1 Paar »Blaue Zipfel« <sup>5) 6)</sup> im Wurzelsud mit Pilzen, dazu Hausbrot	12,90
1 Paar fränkische Bratwürste <sup>5) 6)</sup> mit Kraut und Hausbrot	12,90
1 Paar fränkische Bratwürste <sup>5) 6)</sup> mit Bratkartoffeln und buntem Salat	14,50
Linseneintopf mit geräucherter Wildbratwurst <sup>5) 6)</sup> und hausgemachten Spätzle	14,50
Wurstsalat mit Käsestreifen <sup>1) 5) 6)</sup> dazu Brot und Butter	12,90
„Gerupfter“ Camembert mit Butter, Paprika und Zwiebeln angemacht	9,80
Gemischte Vesperplatte mit Leberwurst, geräuchertem Schinken, Wildpfefferbeißer und Käse, dazu Brot und Butter	16,50

# Desserts, Obst & Co.

Eisbecher mit 3 Kugeln Ihrer Wahl	4,50
• Vanille	
• Erdbeere	
• Schokolade	
• Pistazie	
• Zitrone	
• Walnuss	
dazu Portion Sahne	1,00
dazu 1 Portion heiße Himbeeren	3,50
Gebackenes Schokoladenküchlein mit eingelegten Sauerkirschen und Vanilleeis	11,80
1 Kugel Vanilleeis mit Bailey's oder Eierlikör	5,00
»Affogato« - Einfacher Espresso mit Vanilleeis	4,50
Apfelkräpfle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis	9,50
Marillenknödel in Bröseln mit Marillenmousse und Vanilleeis	11,90
Crème Brûlée	7,60

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) Antioxidationsmittel, 5) Phosphat, 6) Süßungsmittel

Die Küche bietet Ihnen die Speisen dieser Karte von 12.00 bis 21.00 Uhr an.