

	€
Leberknödelsuppe	5,--
Fränkische Kartoffelsuppe mit Wildklößchen	5,50
Hausgemachte Fischsuppe aus Süß- und Salzwasser mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot	7,50
Bunter Beilagensalat	3,80
	
1 Paar fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Schwarzbrot	9,50
1 Paar fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Saisonsalaten	10,50
1 Paar Blaue Zipfel mit Schwarzbrot	9,50
	
Kleiner Grillteller mit Kroketten und Gemüse garnitur	13,50
Gebackene Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalaten	klein 13,80/11,80
Zwiebelkammsteak mit Bratkartoffeln und Hausgemüse	14,50
Schweinemedallions vom Grill an Kräuterrahmsauce, Eierspätzle und Brokkoligarnitur	16,80
Gebackenes Hähnchen-Knusperfilet an buntem Salatteller der Saison	12,80
Großer, bunter Salatteller mit Knusperstreifen von Wels, Barsch und gebackenen Garnelen dazu pikante Sauce	14,80

Liebe Gäste, pro Beilagenumbestellung berechnen wir 2,-- Euro.

Essenszeiten:

11:30 bis 13:45 Uhr und 17:30 bis 20:30 Uhr

(1) geschwefelt, (+) Konservierungsstoff

Liebe Gäste, pro Beilagenumbestellung berechnen wir 2,-- Euro.

€

Wild & Fisch

Unser Wild wird größtenteils von unserem Chef selbst erlegt, der als passionierter Jäger und Küchenmeister die Verarbeitung und Zubereitung des Wildbrets immer im Auge hat.

Hacksteak vom heimischen Wild

mit Rahmpfifferlingen, Eierspätzle und Blaukraut 17,50

Geschmorter Rehbraten

an Waldpilzen in Rahm und Preiselbeeren klein
dazu Kartoffelklöße(1,4) und Blaukraut 19,50/17,50

Wiener Schnitzel vom Wildschwein

mit Preiselbeer-Pfirsich-Chutney
dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate 18,80

Wildteller Hubertus

Medaillons von Reh, Hirsch und Wildschwein
an Gemüsebouquet und Rahmpfifferlingen
dazu Serviettenknödel 24,80



Filets von Seelachs und Zuchtwels gebacken

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remoulade und Saisonsalaten klein 14,50/12,50

Gebratenes Barschfilet „Toskana“

an mediterranem Gemüse mit Ruccolabutter und breiten Nudeln 16,80

Gebratene Basilikum - Forelle (fast grätenfrei)

gefüllt mit frischem Basilikum, Tomaten und Zwiebeln
dazu Salzkartoffeln 18,80



Fleischlos

Hausgemachte Käsespätzle

mit gebräunten Zwiebeln und Saisonsalaten klein 11,50/9,50

Sahnenudeln

mit Pfifferlingen und Zucchini klein 15,50/13,50