

## Einen Aperitif

	€
Kronen - Secco weiß 0,1l	3,90
Holunder Sprizz (Hugo) 0,2l	6,40
Aperol Sprizz 0,2l	6,40
Campari Orange 0,2l	5,80

## Suppen

<b>Frische Bärlauchrahmsuppe</b> mit hausgemachten Wildklößchen und Kräutercroutons	6,50
<b>Leberknödelsuppe</b>	6,80
<b>Hausgemachte Fischeuppe</b> aus Süß- und Salzwasser mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot	9,50
<b>Bunter Beilagensalat</b>	5,80
<b>1 Stück Blauer Zipfel mit Schwarzbrot</b>	7,50



<b>Selbstgemachte Leberknödel</b> auf Sauerkraut mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	15,80
--	-------

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> klein	
mit gebräunten Zwiebeln und Salat	15,50/13,50

<b>Spinatknödel</b>	
mit mediterranem Gemüse	16,80

Für unsere kleinen Gäste gibt es eine Kinderkarte ☺.

Liebe Gäste, gerne bekommen Sie von unserem Servicepersonal die Speisekarte für Allergiker.

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

# Spargel & Bärlauch

Zur Vorspeise empfehlen wir Ihnen ...

<b>Spargelcremesuppe</b>	€
mit Spargelstückchen	6,80



1 Portion entspricht 1 Pfund frisch gestochenem Spargel

<b>Portion Fränkischer Butterspargel</b>	
mit Salzkartoffeln	21,50

dazu empfehlen wir:

▪ 1 Paar fränkische Bratwürste	10,50
▪ 1 Schweineschnitzel „Wiener Art“	10,50
▪ 1 Bratwurst mit heißem Schinken	10,50
▪ Portion gemischter Schinken kalt	10,50
▪ Gebratenes Barschfilet an Bärlauchbutter	10,50

<b>Wild-Hacksteak</b> aus heimischer Jagd	
mit Spargelgemüse und Salzkartoffeln	25,50

<b>Portion Fränkischer Spargel „Florentiner Art“</b>	
(mit Blattspinat und Parmesan überbacken)	
dazu Salzkartoffeln	27,80

<b>Gebackenes Schweineschnitzel</b>	
gefüllt mit frischem Bärlauch, Zwiebeln und Schinken (4)	
dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate	19,80

<b>Gebratene Bärlauchforelle</b>	
gefüllt mit frischem Bärlauch und Zwiebeln an Bärlauch-Sahnesauce	
dazu Salzkartoffeln und Saisonsalate	24,50

## Fränkische Klassiker und mehr...

€

**Hausgemachte Sülze (mager)**  
mit marinierten Zwiebelringen und  
Balsamico - Kürbiskern dressing dazu Rösti 13,50

**1 Paar fränkische Bratwürste**  
mit Sauerkraut und Schwarzbrot 13,--

**1 Paar fränkische Bratwürste**  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und  
bunten Salaten der Saison 14,50

**1 Paar Blaue Zipfel** mit Schwarzbrot 12,80



**Kleiner Grillteller**  
mit Gemüse garnitur und Kroketten 16,50

**Gebackene Schweineschnitzel** klein  
mit Pommes frites und Saisonsalaten 16,80/ 14,80

**Kräuterlendchen** nach Art des Hauses zubereitet  
an feiner Sahnesauce und Mandelbrokkoli  
dazu Eierspätzle 23,80

**Fränkischer Sauerbraten** klein  
mit Kartoffelklößen (i) und Blaukraut 19,80/17,80

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

(i) geschwefelt, (4) Konservierungsstoff

## Fisch, Wild & mehr...

	€
<b>Hausgemachte Fischsuppe</b> aus Süß- und Salzwasser mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot	9,50
<b>Marinierte Blattsalate mit hausgemachtem Hirschschenken und Croutons</b>	11,20
	
<b>Filets von Seelachs und Zuchtwels gebacken</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remoulade und Saisonsalaten	klein 18,80/16,80
<b>Gebratenes Barschfilet „Toskana“</b> auf mediterranem Gemüse mit Petersilienbutter und Salzkartoffeln	22,80
<b>Wiener Schnitzel vom Junghirsch</b> mit Preiselbeer-Pfirsich-Chutney dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate	24,80
<b>Wildteller Hubertus</b> Medaillons von Reh, Hirsch und Wildschwein an Gemüsebouquet und Rahmsteinpilzen dazu selbstgemachte Serviettenknödel	27,80
<b>Portion Wiener Backhuhn (ohne Knochen)</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salaten der Saison	17,50
<b>Gebackenes Hähnchen-Knusperfilet</b> mit buntem Salatteller der Saison	16,80

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