

# Speisekarte Sommer

	€
Leberknödelsuppe	5,--
Hausgemachte Fischsuppe aus Süß- und Salzwasser mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot	7,50
	
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
	
<u>Für Vegetarier</u>	
Hausgemachte Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln und Salaten der Saison	klein 11,50/9,50
Sahnenudeln mit frischen Pfifferlingen und Zucchini	klein 15,50/13,50
	
Kleiner Grillteller mit Kroketten und Salaten der Saison	13,50
Gebackenes Hähnchen-Knusperfilet mit buntem Salatteller der Saison	12,80
Großer, bunter Sommersalat mit Knusperstreifen von Wels, Barsch und gebackenen Garnelen dazu pikante Sauce	14,80

Für unsere kleinen Gäste gibt es eine Kinderkarte ☺.

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

(1) geschwefelt, (+) Konservierungsstoff

Essenszeiten:

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

€

Hauptgänge

Gebackene Schweineschnitzel  
mit Pommes frites und Saisonsalaten

klein  
13,80/11,80

Fränkischer Sauerbraten  
mit Kartoffelklößen<sup>(1,4)</sup> und Saisonsalaten

klein  
15,80/13,80

Zwiebelkammsteak  
mit Bratkartoffeln und Salaten der Saison

14,50

Rosa gebratene Lammnüsschen  
nach altem Hausrezept zubereitet an Rosmarin-Majoran-Jus  
mit Speckböhnchen und Hausmacher Nudeln

22,80

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.

Kleine, gebratene Hirschkalbsteaks  
mit Rahmpfifferlingen und Sommergemüse  
dazu hausgemachte Eierspätzle

20,50

Geschmorter Rehbraten  
an Waldpilzen in Rahm und Preiselbeeren  
dazu Kartoffelklöße<sup>(1,4)</sup> und Blaukraut

klein  
18,80/16,80

Wiener Schnitzel vom Wildschwein  
mit Preiselbeer-Pfirsich-Chutney  
dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate

17,80



Filets von Seelachs und Zuchtwels gebacken  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remoulade und Saisonsalaten

klein  
14,50/12,50

Gebratenes Rotbarschfilet „Toskana“  
an mediterranem Gemüse, Ruccolabutter und Salzkartoffeln

16,80

Gebratene Basilikum - Forelle (fast grätenfrei)  
gefüllt mit frischem Basilikum, Tomaten und Zwiebeln  
dazu Salzkartoffeln und Saisonsalate

18,80

## FrISChe Pfifferlinge

€  
Hausgemachte Pfifferlingrahmsuppe  
mit Wildklößchen 6,20



Großer, bunter Sommersalat  
mit gebratenen Garnelen und Pfifferlingen  
dazu gibt's Weißbrot 16,50

Hacksteak vom heimischen Wild  
mit frischen Rahmpfifferlingen,  
Salzkartoffeln und Saisonsalaten 18,50

Portion Pfifferlinge in Kräuterrahm  
dazu Serviettenknödel und Saisonsalate 19,50

Rosa gebratene Schweinemedallions  
an Rahmpfifferlingen, Gemüse garnitur  
dazu Eierspätzle und Saisonsalate 21,80