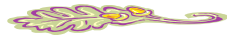


Einen Aperitif

	€
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

Hausgemachte Pfifferlingrahmsuppe mit selbstgemachten Wildklößchen	6,80
Leberknödelsuppe	6,80
Hausgemachte Fischsuppe aus Süß- und Salzwasser mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot	9,50
Bunter Beilagensalat	5,80
1 Stück Blauer Zipfel mit Schwarzbrot	7,50



Selbstgemachte Leberknödel auf Sauerkraut mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	15,80
Hausgemachte Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln und Salat	klein 15,50/13,50
Spinatknödel 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.

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 13,50

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

1 Paar Blaue Zipfel mit Schwarzbrot 13,50



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

Pfifferlinge & mehr...

Zur Vorspeise empfehlen wir Ihnen ...

	€
Hausgemachte Pfifferlingrahmsuppe mit selbstgemachten Wildklößchen	6,80



Marinierte Blattsalate mit frischen, gebratenen Pfifferlingen und Croutons	16,50
---	-------

Großer, bunter Salatteller mit gebackenen Knusperstreifen von Barsch- und Welsfilet und gebackenen Garnelen	18,50
--	-------

Gebratene Basilikum - Forelle (fast grätenfrei) gefüllt mit frischem Basilikum, Tomaten und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln und Saisonsalate	25,50
--	-------

Gebackenes, mediterranes Schnitzel gefüllt mit Schinken(4), Zwiebeln, Tomaten und Basilikum dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate	19,80
--	-------

Wild-Hacksteak aus heimischer Jagd mit frischen Pfifferlingen in Rahm dazu Salzkartoffeln und Saisonsalate	25,50
---	-------

Portion frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten Serviettenknödeln und Salaten der Saison	23,50
---	-------

Sahnenudeln	klein
mit frischen Pfifferlingen, Brokkoli und Salaten der Saison	19,80/17,80

Fisch, Wild & mehr...

€

Hausgemachte Fischsuppe

aus Süß- und Salzwasser

mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot

9,50



Filets von Seelachs und Zuchtwels gebacken

mit hausgemachtem Kartoffelsalat,

klein

Remoulade und Saisonsalaten

18,80/16,80

Gebratenes Barschfilet „Toskana“

auf mediterranem Gemüse mit Petersilienbutter

und Hausmacher Nudeln

22,80

Wiener Schnitzel vom Junghirsch

mit Preiselbeer-Pfirsich-Chutney

dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate

25,80

Wildteller Hubertus

Medaillons von Reh, Hirsch und Wildschwein

an Gemüsebouquet und Rahmpfifferlingen

dazu selbstgemachte Serviettenknödel

und Salate der Saison

29,80

Portion Wiener Backhuhn (ohne Knochen)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

und Salaten der Saison

17,50

Gebackenes Hähnchen-Knusperfilet

mit buntem Salatteller der Saison

16,80

Dessertempfehlung

FrISChe Erdbeeren

mit Vanilleeis und Sahne

6,80