

Sommerkarte

	€
Leberknödelsuppe	5,50
Hausgemachte Fischsuppe aus Süß- und Salzwasser mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot	7,90
Bunter Beilagensalat	3,80
	
Hausgemachte Sülze (mager) mit marinierten Zwiebelringen und Balsamico - Kürbiskern dressing dazu Rösti	10,80
1 Paar fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Schwarzbrot	10,50
1 Paar fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Saisonsalaten	11,80
1 Paar Blaue Zipfel mit Schwarzbrot	10,50
	
Gebackene Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalaten	klein 13,80/11,80
Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate	16,80
Schweinemedallions vom Grill an Kräuterrahmsauce, Eierspätzle und Brokkoligarnitur	16,80
Gebackenes Hähnchen-Knusperfilet an buntem Salatteller der Saison	13,50

Für unsere kleinen Gäste gibt es eine Kinderkarte ☺.

(1) geschwefelt, (4) Konservierungsstoff

€

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 Pfifferlingen, Eierspätzle und Blaukraut 18,50

Wiener Schnitzel vom Wildschwein

mit Preiselbeer-Pfirsich-Chutney
dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate 19,80

Heimischer Rehbraten

mit Pfifferlingen in Rahm und Preiselbeeren klein
dazu Kartoffelklöße (1,4) und Blaukraut 20,80/18,80



Großer, bunter Salatteller mit Knusperstreifen von Wels,
Barsch und gebackenen Garnelen dazu pikante Sauce 15,80

Filets von Seelachs und Zuchtwels gebacken klein

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remoulade und Saisonsalaten 16,50/14,50

Gebrautes Barschfilet „Toskana“

an mediterranem Gemüse mit Ruccolabutter und Hausmacher Nudeln 18,80

Fleischlos

Hausgemachte Käsespätzle

mit gebräunten Zwiebeln und Saisonsalaten klein 12,50/10,50

Spinatknödel

mit mediterranem Gemüse 13,50

€
Hausgemachte Pfifferlingrahmsuppe
mit Wildklößchen und Sahnehaube 6,20

Marinierte Blattsalate
an hausgemachtem Wildschinken (4)
und geräucherten Lachs dazu gibt's Weißbrot 12,80



Kleiner Grillteller mit Kräuterbutter
dazu Kroketten und Gemüse garnitur 14,50

Kammsteak mit Röstzwiebeln
dazu Rösti und Saisonsalate 15,80

Portion Pfifferlinge in Kräuterrahm
dazu Spinatknödel 19,50

Wildteller Hubertus
Medaillons von Reh, Hirsch und Wildschwein
an Gemüsebouquet und frische Rahmpfifferlingen
Preiselbeerbirne und Eierspätzle 25,80

Medium gebratenes Rumpsteak vom südamerik. Weiderind
frische, gebratene Pfifferlinge und Gemüse garnitur
dazu Bratkartoffeln 27,80

Essenszeiten:

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