

## dies & das

Zur Vorspeise empfehlen wir Ihnen ...

**Hausgemachte Waldpilzrahmsuppe** €  
mit selbstgemachten Wildklößchen 6,80



### **Wildteller Hubertus**

Medaillons von Reh, Hirsch und Wildschwein  
an Gemüsebouquet und Rahmpfifferlingen  
dazu selbstgemachte Serviettenknödel  
und Salate der Saison 29,80

**Gebackenes „Steigerwälder Schnitzel“**  
gefüllt mit Pilzen, Schinken(4), Zwiebeln und Kräuter  
dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate 19,80

**Gegrilltes Kammsteak mit Röstzwiebeln**  
dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate 16,80

Portion **Wiener Backhuhn** (ohne Knochen)  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
und Salaten der Saison 17,50

**Gebackenes Hähnchen-Knusperfilet**  
mit buntem Salatteller der Saison 16,80

## 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 Waldpilzrahmsuppe mit selbstgemachten Wildklößchen	6,80
Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Leberknödeln	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	8,50



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.

# Fisch & Wild

€

## 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 Salzkartoffeln 22,80

## Gebratene Forelle „Steigerwald“ (fast grätenfrei)

gefüllt mit Waldpilzen, Zwiebeln und Petersilie

dazu Salzkartoffeln und Saisonsalate 25,90

## Wiener Schnitzel vom Junghirsch

mit Preiselbeer-Pfirsich-Chutney

dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate 25,80

## Wild-Hacksteak aus heimischer Jagd

mit Steinpilzen in Rahm

dazu Salzkartoffeln und Saisonsalate 23,50

## Heimischer Rehbraten

mit Steinpilzen in Rahm und Preiselbeeren klein

dazu Kartoffelklöße (1) und Blaukraut 27,80/24,50

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