

Einen Aperitif

	€
Kronen-Secco weiß 0,1l	3,20
Kronen-Secco rot 0,1l	3,20
Holunder Sprizz 0,2l	5,80
Aperol Sprizz 0,2l	5,80
Campari Orange 0,2l	4,50

Suppen

Leberknödelsuppe	5,50
Waldpilzrahmsuppe mit Wildklößchen	6,20
Hausgemachte Fische aus Süß- und Salzwasser mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot	7,90
Bunter Beilagensalat	3,80
1 Stück Blauer Zipfel mit Schwarzbrot	7,50



Hausgemachte Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln und Salaten der Saison	klein 13,50/11,50
Spinatknödel mit mediterranem Gemüse	13,90




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.

(1) geschwefelt, (4) Konservierungsstoff

Fränkische Klassiker

	€
1 Paar fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Schwarzbrot	11,20
1 Paar fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat und bunten Salaten der Saison	12,50
1 Paar Blaue Zöpfe mit Schwarzbrot	11,20
Hausgemachte Sülze (mager) mit marinierten Zwiebelringen und Balsamico - Kürbiskern dressing dazu Rösti	10,80
	
Kleiner Grillteller mit Gemüse garnitur und Kroketten	14,50
Gebackene Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalaten	klein 14,50/ 12,50
Portion Wiener Backhuhn (ohne Knochen) mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	13,50
Kräuterlendchen nach Art des Hauses zubereitet an feiner Sahnesauce und Brokkoligarnitur dazu Eierspätzle	19,20
Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen(1) und Blaukraut	klein 16,50/14,50

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

(1) geschwefelt

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.

€

Klassisches Ragout

von Reh und Wildschwein

in kräftiger Champignon-Wildsauce
dazu Kartoffelklöße(1) und Blaukraut

klein

17,50/15,50

Wiener Schnitzel vom Wildschwein

mit Preiselbeer-Pfirsich-Chutney

dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate

19,80

Wildteller Hubertus

Medaillons von Reh, Hirsch und Wildschwein

an Gemüsebouquet und Rahmsteinpilze

dazu Serviettenknödel und Saisonsalate

26,80



Filets von Seelachs und Zuchtwels gebacken

mit hausgemachtem Kartoffelsalat,
Remoulade und Saisonsalaten

klein

16,50/14,50

Gebratenes Barschfilet „Toskana“

auf mediterranem Gemüse mit Petersilienbutter
und Salzkartoffeln

18,80

Zuchtwelsfilet im Wurzel-Weinsud

mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich
und Salzkartoffeln

19,50

Unsere Weinempfehlung:

2019 Iphöfer Weißburgunder trocken 0,25l € 5,80