

Einen Aperitif

	€
Popp's Pearls Secco weiß 0,1l	4,30
Holunder Sprizz (Hugo) 0,2l	7,--
Aperol Sprizz 0,2l	7,--
Sarti Sprizz 0,2l	7,50
Campari Orange 0,2l	6,40

Suppen

Hausgemachte Bärlauchrahmsuppe mit selbstgemachten Wildklößchen	7,80
Rinderkraftbrühe mit selbstgemachtem Leberknödel und Pfannkuchenstreifen	7,80
Hausgemachte Fischsuppe aus Süß- und Salzwasser mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot	10,80
Bunter Beilagensalat	6,80
1 Stück Blauer Zipfel mit Schwarzbrot	9,50



Selbstgemachte Leberknödel auf Sauerkraut mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	17,80
Hausgemachte Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln und Salat	klein 18,60/16,20
Spinatknödel mit mediterranem Gemüse	19,80

Für unsere kleinen Gäste gibt es eine Kinderkarte ☺.
Liebe Gäste, gerne bekommen Sie von unserem
Servicepersonal die Speisekarte für Allergiker.

Bärlauch & Lamm

€

Frische Bärlauchrahmsuppe

mit hausgemachten Wildklößchen

und Kräutercroutons

7,80



Gefülltes, gebackenes Schweineschnitzel

mit frischem Bärlauch, Zwiebeln und Schinken(4)

dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate

23,60

Gebratene Bärlauchforelle (fast grätenfrei)

gefüllt mit frischem Bärlauch und Zwiebeln

an Bärlauch-Sahnesauce

dazu Salzkartoffeln und Saisonsalate

29,50

Rosa gebratene Lammnüsschen auf Blattspinat

nach altem Hausrezept zubereitet

Rosmarin-Majoran-Jus

und Hausmacher Rösti

30,50

Feiner Braten vom Weidelamm

mit Kartoffelklößen(1) und Prinzessböhnchen

23,80



Unsere Weinempfehlung zum Lamm:

2022 Hausschoppen

Silvaner trocken

0,25l

6,--

Fisch, Wild & mehr...

€

Hausgemachte Fischsuppe

aus Süß- und Salzwasser

mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot 10,80

Marinierte Blattsalate

mit gebackenen Garnelen, hausgemachtem

Hirschschinken und Iphöfer Brot 12,50



Filets von Seelachs und Zuchtwels gebacken

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, klein

Remoulade und Saisonsalaten 21,20/19,20

Gebratenes Barschfilet „Toskana“

auf mediterranem Gemüse mit Petersilienbutter

und Salzkartoffeln 26,40

Wiener Schnitzel vom Junghirsch

mit Preiselbeer-Pfirsich-Chutney

dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate 29,80

Wildteller Hubertus

Medaillons von Reh, Hirsch und Wildschwein

an Gemüsebouquet und Rahmpfifferlingen

dazu selbstgemachte Serviettenknödel

und Salate der Saison 34,80

Portion Wiener Backhuhn (ohne Knochen)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

und Salaten der Saison 20,20

Gebackenes Hähnchen-Knusperfilet

mit buntem Salatteller der Saison 19,80

Fränkische Klassiker und mehr...

€

Hausgemachte Sülze (mager)
mit marinierten Zwiebelringen und
Balsamico - Kürbiskern dressing dazu Rösti 13,80

1 Paar fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und Schwarzbrot 13,80

1 Paar fränkische Bratwürste
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und
bunten Salaten der Saison 14,80

1 Paar Blaue Zipfel mit Schwarzbrot 13,80



Kleiner Grillteller
mit Hausgemüse und Kroketten 19,20

Gebackene Schweineschnitzel klein
mit Pommes frites und Saisonsalaten 19,80/ 17,80

Kräuterlendchen nach Art des Hauses zubereitet
an feiner Sahnesauce und Mandelbrokkoli
dazu Eierspätzle und Saisonsalate 27,50

Fränkischer Sauerbraten klein
mit Kartoffelklößen (1) und Blaukraut 23,50/21,10

Gegrilltes Kammsteak mit Röstzwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate 19,80

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

(1) geschwefelt, (4) Konservierungsstoff