

Einen Aperitif

	€
Popp's Pearls Secco weiß 0,1l	4,30
Holunder Sprizz (Hugo) 0,25 l	7,--
Aperol Sprizz 0,25 l	7,--
Sarti Sprizz 0,25 l	7,50
Campari Orange 0,2l	6,40

Suppen

Hausgemachte Pfifferlingrahmsuppe 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	5,80
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.

Pfifferlinge & mehr...

Zur Vorspeise empfehlen wir Ihnen ...

€

Hausgemachte Pfifferlingrahmsuppe

mit selbstgemachten Wildklößchen

7,80



Großer, bunter Salatteller

mit Kartoffelsalat, gebackenen Knusperstreifen

von Barsch- und Welsfilet

und gebackenen Garnelen

20,80

Gebratene Basilikum - Forelle (fast grätenfrei)

gefüllt mit frischem Basilikum, Tomaten und Zwiebeln

dazu Salzkartoffeln und Saisonsalate

29,50

Gebackenes, mediterranes Schnitzel

gefüllt mit Schinken(4), Zwiebeln,

Tomaten und Basilikum

dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate

23,60

Portion frische Pfifferlinge in Kräuterrahm

mit hausgemachten Serviettenknödeln

und Salaten der Saison

25,80

Gebratene Schweinemedallions

an Rahmpfifferlingen, Gemüse garnitur

dazu Eierspätzle und Saisonsalate

29,50

Heimischer Rehbraten

mit Pfifferlingen in Rahm und Preiselbeeren klein

dazu Kartoffelklöße (1) und Blaukraut 26,40/24,40

Fränkische Klassiker und mehr...

€

Hausgemachte Sülze (mager)

mit marinierten Zwiebelringen und

Balsamico - Kürbiskerndressing 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

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 Beilagenumbestellung berechnen wir 2,-- Euro.

(1) geschwefelt, (4) Konservierungsstoff

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