

Einen Aperitif

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

Suppen

Fränkische Kartoffelsuppe mit Kräutercroutons	5,80
Leberknödelsuppe	6,80
Hausgemachte Fische aus Süß- und Salzwasser mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot	9,50
Bunter Beilagensalat	4,80
1 Stück Blauer Zipfel mit Schwarzbrot	7,50



Selbstgemachte Leberknödel mit Röstzwiebeln auf Sauerkraut und Bratkartoffeln	14,80
---	-------

Hausgemachte Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln und Salat	klein 14,50/12,50
---	----------------------

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.

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

Empfehlung des Küchenchefs

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.

Marinierter Feldsalat

an Kartoffel-Knoblauchdressing
mit gebratenem Speck und Croutons 8,80



Wiener Schnitzel vom Junghirsch

mit Preiselbeer-Pfirsich-Chutney
dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate 23,80

Heimischer Rehbraten

mit Steinpilzsauce und Preiselbeeren klein
dazu Kartoffelklöße (1) und Blaukraut 23,50/20,50

Wildteller Hubertus

Medaillons von Reh, Hirsch und Wildschwein
an Gemüsebouquet und Rahmsteinpilzen
dazu selbstgemachte Serviettenknödel 27,80

Rehleber in Calvadosrahm

gebackene Apfelscheibe
Salzkartoffeln und Saisonsalate 25,80

Fränkische Klassiker und mehr...

€

Hausgemachte Sülze (mager)
mit marinierten Zwiebelringen und
Balsamico - Kürbiskern dressing dazu Rösti 12,80

1 Paar fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und Schwarzbrot 12,80

1 Paar fränkische Bratwürste
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und
bunten Salaten der Saison 13,80

1 Paar Blaue Zipfel mit Schwarzbrot 12,50



Kleiner Grillteller
mit Gemüse garnitur und Kroketten 15,50

Gebackene Schweineschnitzel klein
mit Pommes frites und Saisonsalaten 15,80/ 13,80

Kräuterlendchen nach Art des Hauses zubereitet
an feiner Sahnesauce und Mandelbrokkoli
dazu Eierspätzle 21,80

Fränkischer Sauerbraten klein
mit Kartoffelklößen (1) und Blaukraut 18,80/16,80

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

(1) geschwefelt, (4) Konservierungsstoff

Fisch und mehr...

	€
Hausgemachte Fischsuppe aus Süß- und Salzwasser mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot	9,50
Filets von Seelachs und Zuchtwels gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remoulade und Saisonsalaten	klein 18,80/16,80
Gebratenes Barschfilet „Toskana“ auf mediterranem Gemüse mit Petersilienbutter und Salzkartoffeln	21,80
Portion Wiener Backhuhn (ohne Knochen) mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	15,80
Gebackenes Schnitzel „Steigerwälder Art“ gefüllt mit Schinken, Zwiebeln und Waldpilzen dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate	19,80
Gebackenes Hähnchen-Knusperfilet mit buntem Salatteller der Saison	15,80

**Sie möchten sich ein Gericht teilen, wir berechnen
3€ Gedeckpreis**

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