

Einen Aperitif

	€
Kronen - Secco weiß 0,1l	3,50
Kronen-Secco rot 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	6,50
Hausgemachte Fische aus Süß- und Salzwasser mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot	8,20
Bunter Beilagensalat	3,80
1 Stück Blauer Zipfel mit Schwarzbrot	7,50



Hausgemachte Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln und Salat	klein 13,50/11,50
Spinatknödel mit mediterranem Gemüse	14,80
Sahnenudeln mit frischen Pfifferlingen und Zucchini	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.

(1) geschwefelt, (4) Konservierungsstoff

Fränkische Klassiker und mehr...

€

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 Zipfel mit Schwarzbrot

11,20



Kleiner Grillteller

mit Gemüse garnitur und Kroketten

14,50

Gebackene Schweineschnitzel

klein

mit Pommes frites und Saisonsalaten

14,50/ 12,50

Kräuterlendchen nach Art des Hauses zubereitet

an feiner Sahnesauce und Mandelbrokkoli

dazu Eierspätzle

19,20

Heimischer Rehbraten

mit Pfifferlingen in Rahm und Preiselbeeren

klein

dazu Kartoffelklöße (1) und Blaukraut

23,50/19,80

Liebe Gäste,

pro Beilagenumbestellung berechnen wir 2,-- Euro.

(1) geschwefelt

Empfehlungen

Portion Wiener Backhuhn (ohne Knochen)
mit hausgemachtem
Kartoffel-Gurkensalat 14,50

Hacksteak vom heimischen Wild
mit frischen Pfifferlingen in Rahm
und Salzkartoffeln 22,80

Portion
frische Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit hausgemachten Serviettenknödeln 21,50

Unser fruchtiger Sommerwein:
Iphöfer Scheurebe halbtrocken 0,25l 5,80



Dessertempfehlung:

Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahne 6,80

Fisch - Wild und mehr...

	€
Hausgemachte Fischsuppe aus Süß- und Salzwasser mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot	8,20
Gebackene Knusperstreifen von Barsch- und Welsfilet mit gebackenen Garnelen auf großem, buntem Salatteller	18,50
Filets von Seelachs und Zuchtwels gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remoulade und Saisonsalaten	klein 17,50/15,50
Gebrautes Barschfilet „Toskana“ auf mediterranem Gemüse mit Petersilienbutter und Salzkartoffeln	19,80
Gebackenes, mediterranes Schnitzel gefüllt mit Schinken, Zwiebeln, Tomaten und Basilikum dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate	18,50
Wiener Schnitzel vom Junghirsch mit Preiselbeer-Pfirsich-Chutney dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate	21,50
Wildteller Hubertus Medaillons von Reh, Hirsch und Wildschwein an Gemüsebouquet und Rahmpfifferlingen dazu selbstgemachte Serviettenknödel	27,80
Gebackenes Hähnchen-Knusperfilet mit buntem Salatteller der Saison	14,80

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