

### Aperitif

|   |        |
|---|--------|
| <b>Aperol</b> <sup>(a,c,d)</sup> Spritz Secco-Mineralwasser-Aperol 0,25 l | € 7,50 |
| <b>Winzer Secco</b> (d) mit Pfirsichlikör 0,1 l                           | € 7,50 |
| <b>Winzer Secco</b> (d) weiß 0,1 l  | € 5,50 |

### Vorspeise

Carpaccio vom Rehrücken, Preiselbeermarinade, Salatbouquet  
14,50

Räucherlachs mit Kartoffelbackes und Salatbouquet  
dazu Sahnemeerrettich  
14,30

\*

### Suppe

**Rinderkraftbrühe** mit dreierlei hausgemachten Klößchen  
6,80

**Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis**  
mit Ingwer und Kokosflocken  
6,20

**Silvanerrahmsuppe** mit Zimtcôutons  
6,20

\*

### Vegetarisch /Vegan

**Rote Beete** im Maismantel gebacken ( vegan ) mit Salat  
14,80

Hausgemachte **Spinat-Semmelklöße** mit Gorgonzolasoße  
14,80

(s) enthält Sulfite (a) mit Farbstoff (c) chininhaltig  
(d) deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Einige Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene.  
Bitte beachten Sie hierzu unsere Auslage im Thekenbereich.  
Unser Service- und Küchenpersonal erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

### **Altfränkisches Schnitzel vom Schweinerücken**

dazu Speck-Zwiebelsoße und Bratkartoffeln

€ 16,50

### **Schnitzel „Wiener Art“**

vom Schweinerücken mit Pommes frites

€ 15,90

### **Cordon bleu**

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken  
gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites

€ 16,50

### **Beilagen Salat**

€ 4,20

\*

### **Forellenfilet**

mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln

€ 22,90

### **Zanderfilet**

im Gemüsesud pochiert mit einer körnigen Senfsoße auf grünen Nudeln

€ 24,90

### **G A N S**

ofenfrisch, knusprig und gefüllt  
dazu Blaukraut und Kartoffelklöße (10 Stck.)

für 5 Personen 140,00 € [ 28,00 € ]

Bitte mind. 2 Tage vorher bestellen !

inklusive gesetzl. MwSt.  
(f) enthält Konservierungsstoffe



**Poulardenbrust** gebraten  
auf grünen Rahmnudeln mit Kräuterpesto  
€ 16,50

**Sauerbraten**  
von der Rindertafelspitz, in würziger Soße  
Blaukraut und Kartoffelklöße<sup>(f)</sup>  
€ 17,90

**Zwiebelrostbraten**  
vom Rinderroastbeef mit Rotweinsauce  
Röstzwiebeln und Kartoffelrösti  
€ 24,90

**Braten von der Wildschweinkeule**  
mit Zwetschgenbrandsoße  
Rahmwirsing und Semmelklöße  
€ 21,00

**Medaillons vom Rehrücken**  
„Rehwild aus der Hüttenheimer Jagd“  
mit Spätburgundersauce  
Wirsingköpfchen und Kartoffelplätzchen  
€ 28,50

***ENTE***

ofenfrisch, knusprig und gefüllt  
dazu Blaukraut und Kartoffelklöße (4 Stck.)  
für 2 Personen 44,00 €  
Bitte 2 Tage vorher bestellen !

inklusive gesetzl. MwSt.  
(f) enthält Konservierungsstoffe



**.....und zum Abschluss etwas süßes.....**

**Apfelküchle**

mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis und Sahne

€ 7,20

**Mini-Dessert**

( Bayerische Creme mit Früchte und Sahne)

€ 4,20

**Espresso & Mini-Dessert**

€ 6,20

**Kaiserschmarrn** mit Apfelkompott

€ 8,50

**Eisbecher mit Sahne**

€ 6,00

**Apfelstrudel** mit Vanilleeis und Sahne

€ 7,50

**Quarkstrudel** mit Erdbeereis und Sahne

€ 7,50

**Fränkische Brotzeit**  
**mit Wurst und Schinken aus eigener Herstellung**

**1 Paar Bratwurst**, Weinsauerkraut, 2 Scheiben Brot

**1 Paar Bratwurst mit Salat** ( Rohkost und Blattsalat )

**1 Paar Bratwurst** auf Bratkartoffeln

**Blaue Zipfel** im Essigsud gegart, Zwiebeln, 2 Scheiben Brot

**Gebratene Leberwurst- und Blutwurst** auf Weinsauerkraut, 2 Scheiben Brot

**Gebratene Leberwurst- und Blutwurst** auf Bratkartoffeln

**je € 10,50**

\*

**Platte mit hausgemachten rohen Schinken**<sup>(f)</sup> auf Buchenholz geräuchert,  
Senf, 2 Scheiben Brot und Butter

**12,00**

**Winzerbrotzeit**

Leberwurst, Pressack rot und weiß, hausgeräucherter roher Schinken<sup>(f)</sup>  
dazu Gurke, Tomate, Senf, 4 Scheiben Brot und Butter

**13,50**

**Fränkischer Gerupfter**

Angemachter Camembert „frisch zubereitet“ mit Obst  
Butter, Zwiebeln, 2 Scheiben Brot

**10,50**