

[Änderungen vorbehalten]

Aperitif

Aperol (a,c,d) Spritz Secco-Mineralwasser-Aperol 0,25 l	7,50 €
Winzer Secco (d) mit Pfirsichlikör 0,1 l	7,50 €
Winzer Secco (d) weiß 0,1 l	5,50 €

Vorspeise

Carpaccio vom Rehrücken, Preiselbeermarinade, Salatbouquet
15,50 €

Räucherlachs mit Kartoffelbackes und Salatbouquet
dazu Sahnemeerrettich
14,80 €

*

Suppe

Rinderkraftbrühe mit dreierlei hausgemachten Klößchen
6,80 €

Pfifferlingrahmsuppe
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

€ 4,90

*

Forellenfilet

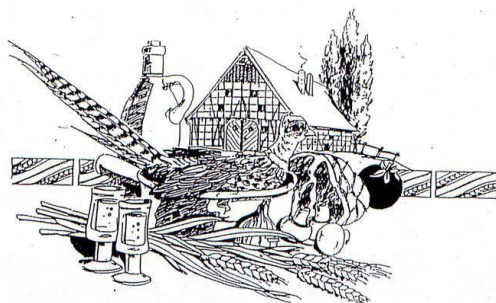
mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln

€ 24,90

Zanderfilet

im Gemüsesud pochiert mit einer körnigen Senfsoße auf grünen Nudeln

€ 24,90



Frische Pfifferlinge

in Kräuterrahm mit Semmelklöße
€ 20,50

*****Wild aus dem Hüttenheimer Wald*****

Braten von der **Rehkeule**
mit Spätburgundersoße, Kroketten und Salat
€ 23,50

Sauerbraten

von der Rindertafelspitz, in würziger Soße
Blaukraut und Kartoffelklöße^(f)
€ 17,90

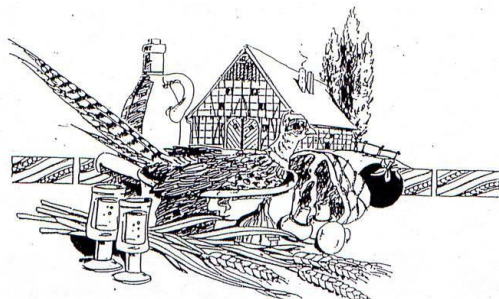
Zwiebelrostbraten

vom Rinderroastbeef mit Rotwein-Senfsoße
Röstzwiebeln und Kartoffelrösti
€ 24,90

Gesottene Rinderbrust

mit Meerrettichsoße
Preiselbeeren und Nudeln
€ 17,90

inkl. gesetzl. MwSt.
(f) enthält Konservierungsstoffe



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

Beerencocktail

mit Vanilleeis und Sahne

Apfelküchle

mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis und Sahne

€ 7,80

Mini-Dessert

(Bayerische Creme mit Früchte und Sahne)

€ 5,20

Espresso & Mini-Dessert

€ 6,20

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

€ 8,50

Eisbecher mit Sahne

€ 7,50

1 Kugel Eis nach Wahl

2,00 €

inkl. gesetzl. MwSt.

Fränkische Brotzeit

1 Paar hausgemachte Bratwurst

[aus eigener Herstellung]

- mit Weinsauerkraut , 2 Scheiben Brot
- mit Salat (Rohkost und Blattsalat)
 - mit Bratkartoffeln

Blaue Zipfel

[aus eigener Herstellung]

Im Essigsud gegart, mit gedünsteten Zwiebeln
dazu 2 Scheiben Brot

Gebratene Leber- und Blutwurst

[aus eigener Herstellung]

- auf Weinsauerkraut, 2 Scheiben Brot
 - auf Bratkartoffeln

je € 10,50

*

Schweinskopfsülze

mit Zwiebeln, Essig u. Öl dazu Bratkartoffeln
€ 13,50

*

Schinkenplatte^(f)

[aus eigener Herstellung – auf Buchenholz geräuchert]

Senf, 2 Scheiben Brot und Butter

€ 12,00

Fränkischer Gerupfter

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

€ 10,50

Jede weitere Scheibe Brot 0,50 €

inklusive gesetzl. MwSt.

(f) enthält Konservierungsstoffe