

Aperitif

Aperol (a,c,d) Spritz Secco-Mineralwasser-Aperol 0,25 l	8,50 €
Winzer Secco (d) mit Pfirsichlikör 0,1 l	8,50 €
Winzer Secco (d) weiß 0,1 l	7,50 €

Vorspeise

Carpaccio vom Rehrücken, Preiselbeermarinade, Salatbouquet
15,50 €

Räucherlachs mit Kartoffelbackes und Salatbouquet
dazu Sahnemeerrettich
14,80 €

*

Suppe

Rinderkraftbrühe mit dreierlei hausgemachten Klößchen
7,00 €

Silvanerrahmsuppe mit Zimtkrusteln
7,00 €

*

Großer Salatteller

mit Rohkost- und Blattsalaten und Hähnchenknusper
16,90 €

*

Vegetarisch /Vegan

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

Hausgemachte **Spinat-Semmelklöße** mit Gorgonzolasoße
16,90 €

(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

€ 17,50

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schweinerücken mit Pommes frites

€ 16,50

Cordon bleu

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

gefüllt mit Schinken und Käse

dazu Pommes frites

€ 18,50

Beilagen Salat

€ 5,20

*

Forellenfilet

mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln

€ 24,90

Lachsforellenfilet

im Gemüsesud pochiert mit einer feinen körnigen Senfsoße

auf grünen Nudeln

€ 24,90

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

Wildschweingulasch

mit Waldpilzen, Blaukraut und Kartoffelklößen^(f)

€ 20,50

Rehkeule

mit Spätburgundersoße

Williams Christ Birne mit Preiselbeeren

Blaukraut und Macairekartoffeln

€ 24,00

*

Fränkischer Sauerbraten

von der Rindertafelspitz, in würziger Soße

dazu Blaukraut und Kartoffelklößen^(f)

€ 19,50

Zwiebelrostbraten

vom Rinderroastbeef mit Rotwein-Senfsoße

Röstzwiebeln und Kartoffelrösti

€ 26,00

Geschmorte **Rinderroulade**

mit Bratensoße und Kroketten

€ 20,50

inkl. gesetzl. MwSt.

^(f) enthält Konservierungsstoffe

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

Lebkuchenparfait

mit marinierten Kirschen und Sahne

€ 8,50

Apfelküchle

mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis und Sahne

€ 7,80

Heiße Himbeeren

mit Vanilleeis

€ 7,80

Mini-Dessert

(Bayerische Creme mit Früchten und Sahne)

€ 5,20

Espresso & Mini-Dessert

€ 6,20

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

€ 8,50

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