

	€
<u>Aperitif</u>	
Aperol Spritz Secco-Mineralwasser-Aperol 0,25 l	8,50
Winzer Secco Pfirsichlikör 0,1 l	8,50
Winzer Secco weiß 0,1 l	7,50

Vorspeise

Carpaccio vom Rehrücken
Preiselbeermarinade | Salatbouquet
15,50

*

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit dreierlei hausgemachten Klößchen
6,80

Silvanerrahmsuppe mit Zimtkrusteln
6,80

*

Vegetarisch /Vegan

Rote Beete
im Maismantel gebacken (vegan) | Salat
16,50

Hausgemachte **Spinat-Semmelklöße** | Gorgonzolasoße
18,50

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

Speck-Zwiebelsoße | Bratkartoffeln

18,50

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schweinerücken | Pommes frites

16,50

Cordon bleu

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

mit Schinken und Käse gefüllt

Pommes frites

18,50

Beilagen Salat

5,20

*

Pochiertes **Zanderfilet**

mit Limonen-Senfsoße

auf grünen Nudeln

24,00

Braten von der Hirschkeule

mit Spätburgundersoße, Preiselbeerbirne
Semmelklöße und Salat

24,-

Fränkischer Sauerbraten

von der Rindertafelspitz
mit Blaukraut und Kartoffelklöße

19,80

Rehragout

mit Blaukraut und Kartoffelklöße

19,80

Zwiebelrostbraten vom Rinderroastbeef

Rotwein-Senfsoße | Röstzwiebeln
Kartoffelrösti

28,-

Medaillons vom Rehrücken

{ Wild aus dem Hüttenheimer Revier }
mit Steinpilzen auf Rahmwirsing
dazu Herzoginkartoffeln

28,-

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

Warme Zwetschgen in Portwein-Zimtsoße

mit Walnußeis

8,-

Apfelküchle

mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis und Sahne

7,80

Heiße Himbeeren

mit Vanilleeis und Sahne

8,50

Mini-Dessert

(Bayerische Creme mit Früchten und Sahne)

5,20

Espresso & Mini-Dessert

6,80

Eisbecher „nach Wahl“

1 Kugel Eiscreme 2,-

Sahne 1,-

Eissorten

[Vanille-, Erdbeer-, Schokolade-, Zitrone-, Stracciatella-, Haselnuss-]

Fränkische Brotzeit

1 Paar hausgemachte Bratwurst

[aus eigener Herstellung]

mit Weinsauerkraut , 2 Scheiben Brot	12,-
mit Salat (Rohkost- und Blattsalat)	14,-
mit Bratkartoffeln	14,-

Blaue Zipfel

[aus eigener Herstellung]

Im Essigsud gegart | gedünsteten Zwiebeln
2 Scheiben Brot
12,-

Gebratene Leber- und Blutwurst

[aus eigener Herstellung]

mit Weinsauerkraut 2 Scheiben Brot	12,-
mit Bratkartoffeln	14,-

*

Fränkischer Gerupfter

Angemachter Camembert „frisch zubereitet“
Obst | Butter | Zwiebeln | 2 Scheiben Brot
12,-