

„Änderungen vorbehalten“

€

Aperitif

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
7,20

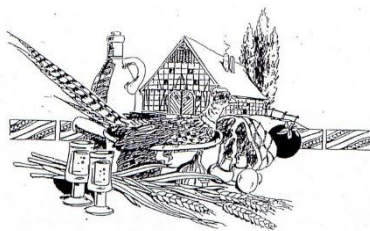
Pfifferlingrahmsuppe

6,90

*

Herbstlicher Salat

mit pikant gewürzten Putenstreifen
18,50



Hausgemachte **Spinat-Semmelklöße** | Gorgonzolasoße
18,50 (vegetarisch)

Sellerieschnitzel mit Remouladensoße und Salat
16,50 (vegetarisch)

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

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“
vom Schweinerücken | Pommes frites
17,50

Cordon bleu
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Schinken und Käse gefüllt
Pommes frites
19,-

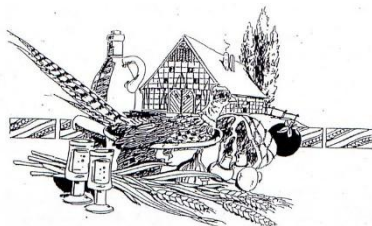
Altfränkisches Schnitzel vom Schweinerücken
Naturschnitzel | Speck-Zwiebelsoße |
Bratkartoffeln
19,-

Beilagen Salat
6,-

*

Pochiertes **Lachsforellenfilet**
mit einer körnigen Senfsoße
auf grünen Nudeln
24,-

Forellenfilet
mit Speck und Zwiebeln gebraten
dazu Bratkartoffeln
24,-



Frische Pfifferlinge

Kräuterrahm | Semmelklöße

19,50 (vegetarisch)

Rehpfeffer

Blaukraut | Kartoffelklöße

17,50

Braten von der Rehkeule

„Wild aus der Hüttenheimer Jagd“

Williams Christbirne | Preiselbeeren

Macairekartoffeln | Salat

24,-

Fränkischer Sauerbraten

von der Rindertafelspitz

Blaukraut | Kartoffelklöße

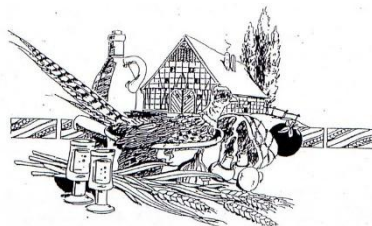
21,-

Zwiebelrostbraten vom Rinderroastbeef

Rotwein-Senfsoße | Röstzwiebeln

Kartoffelrösti

29,-



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

Apfelküchle

mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis und Sahne
7,80

Walnußeis

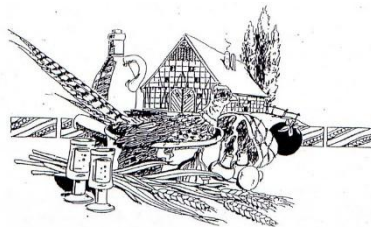
mit beschwipsten Zwetschgen und Sahne
8,50

Mini-Dessert

(Bayerische Creme mit Früchten und Sahne)
5,20

Espresso & Mini-Dessert

6,80



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]

1 Paar Bratwurst im Essigsud gegart gedünsteten Zwiebeln
2 Scheiben Brot
12,-

Hausmacher Sülze

mit Essig / Öl , Zwiebeln und Bratkartoffeln
14,-

*

Fränkischer Gerupfter

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

