

## **3-Gang Menü für 29,00 €**

**Bärlauchcremesuppe 2,4**

\*\*\*

**Schweinefilet im Käsemantel an Weißweinsauce  
mit Nudeln und Broccoli 2,4,5,6**

\*\*\*

**Nougatmousse auf Beerenspiegel 4,5**

**Fränkischer Sauerbraten 17,80 €**

mit Kloß und Rotkohl 2,6,14

**Rosa gebratener Hirschrücken 28,30 €**

an Rosenkohl und Mohnnocchis 2,5,6

**Bauernente 25,70 €**

in Rosmarinjus mit Blaukraut und Kloß 2,6,14

**Truthahnscheiben 17,40 €**

an Steinpilzsauce, mit Nudeln und Gemüse 2,4,5,6

**Schweinerückenmedaillon 16,00 €**

an Pfeffercreme mit Kroketten und Salatteller 2,3,4,5,6

**Kalbsfilet 29,50 €**

in Sherrysauce mit Kartoffelmaultaschen und Broccoli 2,4,5,6

## **Fleischlose Küche**

**Steinpilze in Rahm 17,90 €**

mit Rösti und Kräutern 2,4,14

**Buttergemüse 15,60 €**

auf Spätzle in Käsesauce 2,4,5,6

**Rahmige Schupfnudeln 15,30 €**

in Paprika-Lauchsauce 2,4,5,6

**Vegetarischer Sauerbraten (Soja) 17,80 €**

mit Kloß und Rotkohl 2, 6, 10, 14

## **Veganes**

**Pilzpfannkuchen 18,10 €**

mit in Sesamöl geschwenktem

Gemüse an Paprika-Sojasahne-Sauce 6,8,10

**Spinatteigtaschen 16,90 €**

in Kirschtomaten-Sojasauce 2,6,10

Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

1) Erdnüsse – 2) Sellerie – 3) Senf – 4) Milchprodukte, Laktose – 5) Eier  
6) Gluten haltiges Mehl – 7) Nüsse (Schalenfrüchte) – 8) Sesam – 9) Lupinen – 10) Sojabohnen  
11) Krebstiere – 12) Fisch – 13) Weichtiere – 14) Schwefeldioxid, Sulfite ( geschwefelt / konserviert )

## Vorspeisen

**Verschiedene Blattsalate** 8,40 €  
mit Sauerrahmdressing und Speckstreifen 3,4,5,6

**Feldsalat** 10,60 €  
mit Speck und Buttercroutons 3,4,5,6

**Geräucherter Lachs** 11,50 €  
auf Toast mit Sahnekren 3,5,6,12,14

**Mariniertes Heringsfilet "Hausfrauen Art"** 11,50 €  
mit Bratkartoffeln 3,4,5,12

**Gesülztes Ferkel** 10,30 €  
in Zwiebel-Kräutervinaigrette mit Brot 3,4,5,6

**Knoblauchbaguette** 5,00 €  
mit feiner Knoblauchcreme 4,6

**Carpaccio vom Rinderfilet** 12,60 €  
mit rosa Pfeffer und Olivenöl mariniert 3,5,6

**Putenstreifen an Blattsalaten** 12,60 €  
mit gerösteten Pinienkernen 3,4,5,6,7

**Rucolasalat** 12,30 €  
mit gebratener Geflügelleber und geriebenen Parmesan 3,4,5,6

## Suppen

**Kartoffelcremesuppe** 5,60 € 2,4

**Fränkische Festtagssuppe** 5,90 € 2,4,5,6

**Kräuterklößchensuppe** 5,80 € 2,4,5,6

**Steinpilzrahmsuppe** mit Kräutern 6,70 € 2,4

**Karpfensuppe** mit Nockerln und Gemüsestreifen 7,80 € 2,4,5,12

## Aus Mutter's Küche

**Schüfefe** 17,90 €  
auf Sauerkraut mit Kloß 2,6,14

**Schweinebraten** 15,90 €  
in Kümmelsauce mit Salat und Kloß 2,3,4,5, 6,14

**Schnitzel Wiener Art** 15,10 €  
mit Pommes und Salat 3,4,5,6

**Cordon bleu** vom Schwein 17,50 €  
mit Pommes und Salat 3,4,5,6

**Nackensteak** 16,10 €  
mit Kräuterbutter, Pommes und Salat 3,4,5,6

**3 fränkische Bratwürste** 13,90 €  
mit Sauerkraut und Brot 6

### Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

1) Erdnüsse – 2) Sellerie – 3) Senf – 4) Milchprodukte, Laktose – 5) Eier  
6) Gluten haltiges Mehl – 7) Nüsse (Schalenfrüchte) – 8) Sesam – 9) Lupinen – 10) Sojabohnen  
11) Krebstiere – 12) Fisch – 13) Weichtiere – 14) Schwefeldioxid, Sulfite ( geschwefelt / konserviert )

## **Fische**

**Waller im Wurzelsud** 21,70 €  
mit Meerrettich-Senfbuttersauce und Peterlekartoffeln 2,3,4,12,14

**Gebratenes Zanderfilet** 22,30 €  
an Schnittlauchsaucen mit Kartoffeln 2,4,6,12

**Scampis** 24,60 €  
auf Nudeln in Zitronen-Basilikumsauce 2,4,5,6,11

**Norweger Lachs** 24,00 €  
im Nudelnest an Paprika-Lauchsaucen 2,4,5,6,12

**Karpfenroulade** 20,60 €  
in rosa Pfeffersauce mit Basmati-Reis 2,4,5,12

## **Hauptgänge**

**Gockelbrust** 18,30 €  
auf Gemüsereis mit Petersiliencreme und Salat 2,3,4,5,6

**Rumpsteak** 25,70 €  
mit Knoblauchbutter, Kartoffelkroketten und Salat 3,4,5,6

**Filetplatte** 25,80 €  
an Pfeffersauce mit Käsespätzle, Grilltomate und Gemüse 2,4,5,6

**Schweinelendchen** 19,90 €  
in Waldpilzsauce mit Rösti und Salat 2,3,4,5,6,14

**Rinderfilet** 31,70 €  
an Rotwein-Zwieberln, Schupfnudeln und Gemüse 4,5,6

**Holzfüllersteak** 17,40 €  
vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln, Salatteller und Pommes 3,4,5,6

**Entenbrust rosa gebraten** 24,00 €  
mit Bayrisch' Kraut und Gnocchis 2,4,5,6

## **Desserts und Käse**

**Haselnußparfait** 8,30 €  
auf Kirschragout 4,5,7

**Mousse von Vollmilchschokolade** 8,70 €  
mit Kiwisalat 4,5

**Heiße Himbeeren** 8,40 €  
mit Vanilleeis 4

**Passionsfruchtsorbet** 8,30 €  
mit frischen Früchten

**Apfeltarte** 9,00 €  
mit Quarkeis (Backzeit ca. 15 Minuten) 4,6,7

**Dessertvariation** 10,10 €  
mit dem besten aus der Patisserie 4,5

**Ziegenfrischkäse** 9,00 €  
in Blätterteig mit Preiselbeeren 4,5,6

Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- 1) Erdnüsse – 2) Sellerie – 3) Senf – 4) Milchprodukte, Laktose – 5) Eier  
6) Gluten haltiges Mehl – 7) Nüsse (Schalenfrüchte) – 8) Sesam – 9) Lupinen – 10) Sojabohnen  
11) Krebstiere – 12) Fisch – 13) Weichtiere – 14) Schwefeldioxid, Sulfite ( geschwefelt / konserviert )