

3-Gang Menü für 21,50 €

Petersilienwurzelsuppe 2,4

**Schweinerückensteak an Kräutersauce
mit Spätzle und Gemüse** 2,5,6

**Birnenstrudel
mit Mohnparfait** 4,5,6,7

<i>Fränkischer Sauerbraten mit Kloß und Rotkohl</i> 2,6,14	11,60 €
<i>Rosa gebratener Hirschrücken an Rosenkohl und Mohnnocchis</i> 2,5,6	20,80 €
<i>Bauernente in Rosmarinjus mit Blaukraut und Kloß</i> 2,6,14	14,90 €
<i>Truthahnscheiben an Steinpilzsauce, Nudeln und Gemüse</i> 2,4,5,6	12,40 €
<i>Schweinerückenmedaillon an Pfeffercreme mit Kroketten und Salatteller</i> 2,3,4,5	11,60 €
<i>Kalbsfilet in Sherrysauce mit Kartoffelmaultaschen und Broccoli</i> 2,4,5,6	21,90 €
<u>Fleischlose Küche</u>	
<i>Steinpilze in Rahm mit Rösti und Kräutern</i> 2,4,14	12,80 €
<i>Buttergemüse auf Spätzle in Käsesauce</i> 2,4,5,6	10,50 €
<u>Veganes</u>	
<i>Pilzpfannkuchen mit in Sesamöl geschwenktem Gemüse an Paprika-Sojasahne-Sauce</i> 6,8,	13,50 €

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

<i>Verschiedene Blattsalate</i>	6,70 €
<i>mit Sauerrahmdressing und Speckstreifen</i> 3,4,5,6	
<i>Feldsalat mit Speck und Buttercroutons</i> 3,4,5,6	9,20 €
<i>Geräucherter Lachs auf Toast mit Sahnekren</i> 3,5,6,12,14	9,00 €
<i>Mariniertes Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Bratkartoffeln</i> 3,4,5,12	9,00 €
<i>Gesülztes Ferkel in Zwiebel-Kräutervinaigrette mit Brot</i> 3,4,5,6	8,40 €
<i>Knoblauchbaguette</i> 4,6	3,60 €
<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i>	10,00 €
<i>mit rosa Pfeffer und Olivenöl mariniert</i> 3,5,6	
<i>Putenstreifen an Blattsalaten mit gerösteten Pinienkernen</i> 3,4,5,6,7	10,00 €
<i>Rucolasalat</i>	9,70 €
<i>mit gebratener Geflügelleber und geriebenen Parmesan</i> 3,4,5,6	

Suppen

<i>Kartoffelcremesuppe</i> 2,4	4,10 €
<i>Fränkische Festtagssuppe</i> 2,4,5,6	4,40 €
<i>Kräuterklößchensuppe</i> 2,4,5,6	4,30 €
<i>Steinpilzrahmsuppe mit Kräutern</i> 2,4	5,10 €
<i>Karpfensuppe mit Nockerln und Gemüsestreifen</i> 2,4,5,12	6,10 €

Aus Mutter's Küche

<i>Schäufele auf Sauerkraut mit Kloß</i> 2,6,14	11,60 €
<i>Schweinebraten in Kümmelsauce mit Salat und Kloß</i> 2,3,4,5, 6,14	10,50 €
<i>Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat</i> 3,4,5,6	10,80 €
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Pommes und Salat</i> 3,4,5,6	11,50 €
<i>Nackensteak mit Kräuterbutter, Pommes und Salat</i> 3,4,5,6	11,20 €
<i>3 fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Brot</i> 6	9,20 €

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

<i>Waller im Wurzelsud mit Meerrettich-Senfbutterm und Peterlekartoffeln</i> 2,3,4,12,14	15,80 €
<i>Gebratenes Zanderfilet an Schnittlauchsauce mit Kartoffeln</i> 2,4,6,12	15,30 €
<i>Scampis auf Nudeln in Zitronen-Basilikumsauce</i> 2,4,5,6,11	17,40 €
<i>Norweger Lachs im Nudelnest an Paprika-Lauchsauce</i> 2,4,5,6,12	15,10 €
<i>Karpfenroulade in rosa Pfeffersauce mit Basmati-Reis</i> 2,4,5,12	14,80 €

Hauptgänge

<i>Brust vom Freilandgockel auf Gemüsereis mit Petersiliencreme und Salat</i> 2,3,4,5,6	11,70 €
<i>Entrecote mit Knoblauchbutter, Kartoffelkroketten und Salat</i> 3,4,5	16,90 €
<i>Filetplatte an Pfeffersauce mit Käsespätzle, Grilltomate und Gemüse</i> 2,4,5,6	17,30 €
<i>Schweinelenochen in Waldpilzsauce mit Rösti und Salat</i> 2,3,4,5,6,14	13,50 €
<i>Rinderfilet an Rotwein-Zwieberln, Schupfnudeln und Gemüse</i> 4,5,6	20,60 €
<i>Holzfällersteak vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln, Salatteller und Pommes</i> 3,4,5,6	11,90 €
<i>Barbarie Entenbrust rosa gebraten mit Bayrisch' Kraut und Gnocchis</i> 2,4,5,6	16,60 €

Desserts und Käse

<i>Haselnußparfait auf Kirschragout</i> 4,5,7	6,10 €
<i>Mus von Vollmilchschokolade mit Kiwisalat</i> 4,5	6,40 €
<i>Heiße Himbeeren mit Vanilleeis</i> 4	5,90 €
<i>Passionsfruchtsorbet mit frischen Früchten</i>	6,20 €
<i>Apfeltarte mit Quarkeis (Backzeit ca. 15 Minuten)</i> 4,6,7	6,70 €
<i>Dessertvariation mit exotischen Früchten</i> 4,5	7,70 €
<i>Ziegenfrischkäse in Blätterteig mit Preiselbeeren</i> 4,5,6	6,70 €

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)