

## SAISONALE SPEZIALITÄTEN

**KÜRBISCREMESUPPE** 6,30 €

Kürbiskernöl – geröstete Kürbiskerne

**1/2 AISCHGRÜNDER SPIEGELKARPFEN**

Preis inklusive Beilagen in drei Größen:

➤ klein 14,80 €    ➤ mittel 16,30 €    ➤ groß 17,80 €

wahlweise als

**Karpfen gebacken** oder **Pfefferkarpfen**

Kartoffelsalat – Blattsalate – Essig Radieschen

**GEBACKENES KARPFFENFILET** 18,00 €

-ohne Haut-

Kartoffelsalat – Blattsalate – Essig Radieschen

**BACHSAIBLINGSFILET** 23,50 €

gebratene Zucchini – knusprige Tomatenbutter

Perlgraupen-Safran-Risotto

**GESCHMORTE REHSCHULTER** 19,50 €

Wacholderrahmsauce – würziges Preiselbeergelee

Blaukraut – Kartoffelklöße

**WILDENTENBRUST MIT LEBKUCHENKRUSTE** 24,80 €

Portweinsauce – karamellierte Quitten

Bamberger Hörnla mit fränkischer Haselnuss

(herzhafte Kartoffel mit Schale aus eigenem Anbau)

**RAGOUT UND RÜCKEN VOM WILDSCHWEIN** 22,50 €

Cranberries – geschmorter Kürbis – Kürbispüree

## VORSPEISEN

**GEBEIZTER SAIBLING** 14,50 €

gehobelter Rettich - Kartoffelknusper  
Ei-Senf-Creme - Sauerampfer-Meerrettich-Sauce

**ZIEGENFRISCHKÄSE IM BROTMANTEL** 13,50 €

marinierter Salat – eingelegtes Gemüse  
Himbeervinaigrette

## SALATE

**VEGGIE SALAT BOWL** 8,00 €

Salatherzen - Essig-Radieschen - Zucchini  
Gurken - Ei-Senf-Creme - Paprika  
Strudelblätter - Kürbiskerne

**SALAT BOWL MIT HÄHNCHEN** 13,50 €

gebratene Hähnchenbrust - Senf-Joghurt-Dressing  
Salatherzen - Essig-Radieschen - Gurken  
Ei-Senf-Creme - Paprika - Zucchini - Strudelblätter

**SALAT BOWL MIT SCHAFSKÄSE** 13,50 €

echter Schafskäse - Balsamicodressing  
Salatherzen - Essig-Radieschen - Gurken  
Ei-Senf-Creme - Paprika - Zucchini - Strudelblätter

**GARTENSALAT** 4,50 €

Salatherzen - Essig-Radieschen - Paprika  
Zucchini - Gurken - Karottensalat

## SUPPEN

**WEICHELINS GULASCHSUPPE** 6,20 €  
Frühlingslauch - Baguette

**RINDERKRAFTBRÜHE** 5,00 €  
Pfannkuchenstreifen - Schnittlauchöl

## VEGETARISCHE GERICHTE

**GERÖSTETER BLUMENKOHL** 14,00 €  
geschmorter Kürbis und Kirschtomaten  
Tomatenkruste - Joghurt-Zitronencreme

**GEGRILLTE AUBERGINE** -vegan- 14,50 €  
Paprikaragout - Safran-Perlgraupenrisotto  
Kräuter Pesto – Strudelblätter

## HAUPTGERICHTE

**ZWEI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE** 7,50 €  
(110 g/Stück) Sauerkraut - Schwarzbrot

**DREI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE** 9,90 €  
(110 g/Stück) Sauerkraut - Schwarzbrot

**SCHWEINEFILET** 19,00 €  
Walnuss-Pfefferkruste - Balsamicopilze  
Sellerie Erbsenpüree - Gartensalat

**ROASTBEEF**  
Rahmkohlrabi – Schnittlauchöl  
Bamberger Hörnla mit fränkischer Haselnuss  
(herzhafte Kartoffel mit Schale aus eigenem Anbau)  
200 Gramm 23,00 €  
300 Gramm 29,80 €

**FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** 16,50 €  
süß-saure Gewürzsauce - Rotwein-Pfeffer-Apfel  
Blaukraut - Kartoffelklöße

**SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“** 15,00 €  
Kartoffelsalat - Blattsalate - Essig Radieschen

## DESSERT

### MANGO UND HIMBEERE

10,50 €

Mango-Joghurt-Creme – Zitronenstreusel  
hausgemachtes Himbeer-Prosecco-Sorbet  
karamellierte weiße Schokolade

### BROWNIE MIT KARAMELL

10,90 €

Schokoladen-Brownie mit fränkischer Haselnuss  
hausgemachtes Vanilleeis - Salz-Karamellsauce

### HEISS-KALT

7,90 €

hausgemachtes Vanilleeis - heiße Sauerkirschen  
geschlagene Sahne

### EIS BOWL

6,30 €

hausgemachtes Vanille-, Schokoladen- und  
Beereneis

### AFFOGATO AL CAFFÈ - Espresso mit Vanille-Eis

mit einfachen Espresso

5,00 €

mit doppelten Espresso

6,80 €