

## SAISONALE SPEZIALITÄTEN

**GURKENKALTSCHALE** 7,80 €  
kalter Gurkensud – Joghurtcreme – eingelegte Gurken  
Meerrettich – Croutons – Essigradieschen

**SALAT VON PFIFFERLINGEN**  
Zwetschgenbammes (würziger Schinken aus der Rinderkeule)  
Zucchiniröllchen – Blattsalat – Himbeervinaigrette  
- Vorspeisenportion 17,30 €  
- als Hauptgericht 23,80 €

**RAHMPFIFFERLINGE** 22,50 €  
-vegetarisch-  
Semmelknödel – Gartensalat

**BACHSAIBLINGSFILET** 26,50 €  
gebratene Zucchini – knusprige Tomatenbutter  
Perlgraupen-Safran-Risotto

**GESCHMORTE LAMMSCHULTER** 25,00 €  
Rosmarinsauce – Süßkartoffelpüree  
grüne Bohnenkerne mit Speck und Zwiebeln

**GEBRATENER LAMMRÜCKEN** 32,50 €  
Gewürzkruste – Paprikaragout  
Pesto – cremige Polenta

## VORSPEISEN

- GEBEIZTER SAIBLING** 16,00 €  
gehobelter Rettich - Kartoffelknusper  
Ei-Senf-Creme - Sauerampfer-Meerrettich-Sauce
- ZIEGENFRISCHKÄSE MIT GERÖSTETEM QUINOA** 15,00 €  
marinierter Salat – eingelegtes Gemüse  
Himbeervinaigrette

## SALATE

- VEGGIE SALAT BOWL** 9,50 €  
Salatherzen - Essig-Radieschen - Zucchini  
Gurken - Ei-Senf-Creme - Paprika  
Strudelblätter - Kürbiskerne
- SALAT BOWL MIT HÄHNCHEN** 15,50 €  
gebratene Hähnchenbrust - Senf-Joghurt-Dressing  
Salatherzen - Essig-Radieschen - Gurken  
Ei-Senf-Creme - Paprika - Zucchini - Strudelblätter
- SALAT BOWL MIT SCHAFSKÄSE** 15,50 €  
echter Schafskäse - Balsamicodressing  
Salatherzen - Essig-Radieschen - Gurken  
Ei-Senf-Creme - Paprika - Zucchini - Strudelblätter
- GARTENSALAT** 5,50 €  
Salatherzen - Essig-Radieschen - Paprika  
Zucchini - Gurken - Karottensalat

## SUPPEN

**WEICHLLEINS GULASCHSUPPE** 7,20 €  
Frühlingslauch - Baguette

**RINDERKRAFTBRÜHE** 6,00 €  
Pfannkuchenstreifen - Schnittlauchöl

## VEGETARISCHE GERICHTE

**GERÖSTETER BLUMENKOHL** 16,80 €  
geschmorter Kürbis und Kirschtomaten  
Tomatenkruste - Joghurt-Zitronencreme

**GEGRILLTE AUBERGINE -VEGAN-** 16,50 €  
Paprikaragout - Safran-Perlgraupenrisotto  
Kräuter Pesto – Strudelblätter

## HAUPTGERICHTE

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

**DREI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE** 13,00 €  
(110 g/Stück) Sauerkraut - Schwarzbrot

**SCHWEINEFILET** 21,50 €  
Walnuss-Pfefferkruste - Balsamicopilze  
Sellerie Erbsenpüree - Gartensalat

**ROASTBEEF**  
Rahmkohlrabi – Schnittlauchöl  
Bamberger Hörnla mit Fränkischer Haselnuss  
(herzhafte Kartoffel mit Schale aus eigenem Anbau)  
200 Gramm 26,50 €  
300 Gramm 34,00 €

**FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** 18,50 €  
süß-saure Gewürzsauce - Rotwein-Pfeffer-Apfel  
Blaukraut - Kartoffelklöße

**SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“** 17,50 €  
Kartoffelsalat - Blattsalate - Essig Radieschen

# DESSERT

~alles aus eigener Herstellung~

## MANGO UND SCHOKOLADE

Schokoladenmousse – luftige Schokolade  
Mango-Maracuja-Sorbet – Mangoragout

14,00 €

## BROWNIE MIT KARAMELL

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

12,80 €

## HEISS-KALT

hausgemachtes Vanilleeis - heiße Sauerkirschen  
geschlagene Sahne

8,90 €

## EIS BOWL

hausgemachtes Vanille-, Schokoladen- und  
Beereneis

7,30 €

**AFFOGATO AL CAFFÈ** - Espresso mit Vanille-Eis  
mit einfachen Espresso  
mit doppelten Espresso

5,80 €

7,80 €