

## SAISONALE SPEZIALITÄTEN

**KÜRBISCREMESUPPE** 7,80 €  
Kürbiskernöl – geröstete Kürbiskerne

**1/2 AISCHGRÜNDER SPIEGELKARPEN**  
Preis inklusive Beilagen in drei Größen:  
➤ klein 17,50 €   ➤ mittel 19,00 €   ➤ groß 21,00 €  
**wahlweise als**  
**Karpfen gebacken** oder **Pfefferkarpfen**  
Kartoffelsalat – Blattsalate – Essig Radieschen

**GEBACKENES KARPENFILET** 20,90 €  
**-ohne Haut-**  
Kartoffelsalat – Blattsalate – Essig Radieschen

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

**GESCHMORTE REHSCHULTER** 23,00 €  
Wacholderrahmsauce – würziges Preiselbeergelee  
Blaukraut – Kartoffelklöße

**ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN** 32,00 €  
Gewürzkruste – Paprikaragout  
Pesto – cremige Polenta

## VORSPEISEN

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

## SALATE

- VEGGIE SALAT BOWL** 9,80 €  
Salatherzen – Essig-Radieschen – Zucchini  
Gurken – Ei-Senf-Creme – Paprika  
Strudelblätter – Kürbiskerne
- SALAT BOWL MIT HÄHNCHEN** 15,80 €  
gebratene Hähnchenbrust – Senf-Joghurt-Dressing  
Salatherzen – Essig-Radieschen – Gurken  
Ei-Senf-Creme – Paprika – Zucchini – Strudelblätter
- SALAT BOWL MIT SCHAFSKÄSE** 15,80 €  
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 €