

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

KÜRBISCREMESUPPE 7,80 €
Kürbiskernöl – geröstete Kürbiskerne

1/2 AISCHGRÜNDER SPIEGELKARPFFEN
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 KARPFFENFILET 20,90 €
-ohne Haut-
Kartoffelsalat – Blattsalate – Essig Radieschen

BACHSAIBLINGSFILET 27,00 €
gebratene Zucchini – knusprige Tomatenbutter
Perlgraupen-Safran-Risotto

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

MEDAILLONS VOM JUNGHIRSCH 32,50 €
Portweinsauce – karamellierte Quitten
geschmorter Kürbis – Kürbispüree

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~

ZWETSCHGE UND SCHOKOLADE

14,00 €

Zwetschgentarte – Zwetschgenröster
Schokoladenparfait - Joghurt-Zitronen-Creme

BROWNIE MIT KARAMELL

12,80 €

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

HEISS-KALT

8,90 €

hausgemachtes Vanilleeis – heiße Sauerkirschen
geschlagene Sahne

EIS BOWL

7,30 €

hausgemachtes Vanille-, Schokoladen-
und Beereneis

AFFOGATO AL CAFFÈ - Espresso mit Vanille-Eis

mit einfachen Espresso
mit doppelten Espresso

5,80 €

7,80 €