

## 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** 23,50 €  
Wacholderrahmsauce – würziges Preiselbeergelee  
Blaukraut – Kartoffelklöße

**RAGOUT VOM JUNGHIRSCH** 26,50 €  
Rotweinsauce – geschmorter Kürbis  
geröstete Serviettenknödel

## 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

**WEICHELINS 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

|   |         |
|---|---------|
| <b>ZWEI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE</b><br>(110 g/Stück) Sauerkraut – Schwarzbrot  | 9,90 €  |
| <b>DREI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE</b><br>(110 g/Stück) Sauerkraut – Schwarzbrot  | 13,00 € |
| <b>SCHWEINEFILET</b><br>Walnuss-Pfefferkruste – Balsamicopilze<br>Sellerie Erbsenpüree – Gartensalat  | 21,50 € |
| <b>ROASTBEEF</b><br>Rahmkohlrabi – Schnittlauchöl<br>Bamberger Hörnla mit Fränkischer Haselnuss<br>(herzhafte Kartoffel mit Schale aus eigenem Anbau) |         |
| 200 Gramm   | 26,50 € |
| 300 Gramm   | 34,00 € |
| <b>FRÄNKISCHER SAUERBRATEN</b><br>süß-saure Gewürzsauce – Rotwein-Pfeffer-Apfel<br>Blaukraut – Kartoffelklöße   | 18,50 € |
| <b>SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“</b><br>Kartoffelsalat – Blattsalate – Essig-Radieschen  | 17,50 € |

## 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 €