

Unsere Aperitifempfehlung

Prosecco mit Holunderblüte 3,50 €

Lillet Wild Berry 6,90 €

Aperol Sprizz 6,90 €

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis ab 0,50 €
Portion Ketchup, Mayo oder Senf 1,00 €

Aus unserer Suppenküche

Göller´s Kürbiskremsüppchen
mit Preiselbeersahne und steirischem Kernöl
...gekocht aus heimischem Kürbis
6,90 €

Fränkische Leberkloßsuppe^{2,3}
.... traditionell und hausgemacht
6,50 €

Tomatenkremsuppe mit Sahne^{2,3}
.... von frischen Tomaten
6,50 €

Mulligatawny
.... der indische Klassiker unter den Currysuppen
etwas scharf und angenehm fruchtig
6,90 €

Salate und Vorspeisen

Knackige Salate der Saison
serviert mit einem frisch gebackenen Pita- Fladenbrot^{2,3}...

...mit gegrillten Putenstreifen 14,80 €

...mit gebackenen Karpfenstreifen 16,90 €

Vegetarisch und vegan

BIO Vollkornpasta mit frischen Tomaten und Basilikum,
hausgemachtem Kresto, garniert mit lauwarmem Büffelmozzarella
15,80 €

Zweierlei gefüllte Kartoffelnocchi, Tomate und Käse, leicht geträufelt,
dazu eingelegtes Pfannengemüse (vegetarisch)
15,80 €

Veganes Gemüsepfännchen mit mediterranen Kräutern,
gebratenen Pilzen und Rosmarinkartoffeln
15,80 €

Fischgerichte

Karpfenfilet im Bierreteig gebacken
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischem Salat 2,3
19,50 €

Kross gebratenes Lachsfilet vom Grill in Silvanersahnesoße,
mit kremigem Blattspinat und knusprigen Kartoffelrösti 2,3
Gewürzt mit feinen Kräutern und auf der Haut krossgebraten,
servieren wir Ihnen dieses leichte Gourmetgericht.

24,50 €

Viktoriabarsch vom Grill an leichter Sahnesoße, 2,3
garniert mit bunten Salaten, Kräuterbutter und lauwarmem Fladenbrot
19,50 €

Traditionell - Fränkisch - Gut

Gesottener Tafelspitz auf Meerrettichgemüse mit Preiselbeeren
und zwei rohen Klößen 2,3

Die Klöß! "Roh" und doch gekocht! Einfach nicht wegzudenken aus der
regionalen Küche. Wenn der Franke feiert, gehören die Klöß immer dazu!

17,50 €
als Seniorenteller 13,50 €

Deftig geschmorte Ochsenbackerl in Burgunder Rotweinsoße,
mit Apfelblaukraut und gemischten Klößen 2,3
... für alle, die Ihren Rinderbraten etwas gehaltvoller mögen
19,50 €

*Hausgebeiztes Wildgulasch mit Preiselbeeren,
Apfelblaukraut und gemischten Klößen* 2,3
18,90 €

*Wildschweinbraten in Wacholderrahm mit Wirsinggemüse
und Kartoffelklößen* 2,3
21,50 €

*Entenbrüstchen Fränkische Art
mit Rahmwirsing und Kartoffelklößen*
23,80 €

... unsere Schnitzel, natürlich in der Pfanne gebacken

*Fränkisches Krenschnitzel aus dem Schweinerücken mit Preiselbeeren,
hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischem Salat* 2,3
18,50 €

*Cordon bleu vom Schweinerücken mit hausgemachtem Kartoffelsalat
oder Pommes frites und gemischten Salaten* 2,3
17,50 €

Saftige Steak- und Grillvariationen vom Grill

*- Schwabenplatte -
Schweinelendchen mit Rahmpilzen, Zwiebeln,
buntem Buttergemüse und hausgemachten Käsespätzle*
22,50 €

*Argentinisches Rumpsteak vom Grill, mit Pfeffersoße, Speckbohnen
und Schweizer Röstitalern* 2,3
200g 24,50 € 300g 30,50 €

*Schweinerückensteak mit grünem Madagaskarpfeffer in Cognacrahm,
Speckbohnen und Pommes frites* 2,3
16,50 €

*Jägerschnitzel vom Grill, in Walzpilzsoße mit hausgemachten Eierspätzle
und Salaten der Saison* 2,3
17,80 €
Seniorenteller 13,80 €

*Putensteak Indische Art in einer leichten Currysoße mit Früchten
im Butterreisrand, mit gebackener Ananas*
19,50 €

Das Beste zum Schluss:

Der Männertraum

Fränkische Apfelküchla in Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Sahne
8,50 €

Der Ladykiller:

Schokoladensoufflé lauwarm gefüllt, mit Vanilleeis,
Rumkirschen und Sahne
8,90 €

Die heiße Liebe

Vanilleisbecher mit heißen Schattenmorellen und Sahne
6,80 €

Die Lust auf Nuss:

Leckeres Haselnuss- und Stracciatellaeiscreme, garniert mit
karamellisierten Nüssen und Sahne
6,80 €

Das Schwarzwaldmädel

Cremiges Stracciatellaeis auf einem Bett aus Kirschen,
verfeinert mit Balsamico
4,20 €

Das Schwedenmädchen

Kugel cremiges Bourbon Vanilleis mit Fierlikör
4,50 €