

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 Kartoffelgnocchi, Tomate und Käse, leicht getrüffelt,
dazu eingelegtes Pfannengemüse (vegetarisch)
15,80 €

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

Fischgerichte

Karpfenfilet im Bierteig gebacken
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat ^{2,3}
19,50 €

Kross gebratenes Lachsfilet vom Grill in Silvanersahnesoße,
mit cremigem 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 Rotweinsauce,
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 gemischtem 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 -
Schweinelenndchen 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 Waldpilzsoße 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

Vanilleeisbecher mit heißen Schattenmorellen und Sahne
6,80 €

Die Lust auf Nuss:

*Leckerer 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 Schwedenmädel

Kugel cremiges Bourbon Vanilleeis mit Eierlikör
4,50 €