

KLEINE SPEISENKARTE

<i>Fränkische Leberkloßsuppe</i>	6,50
<i>Tomatenkreamsüppchen mit Sahne</i>	6,50
<i>Kürbisrahmsüppchen mit Preiselbeersahne und steirischem Kernöl</i>	6,90

<u>Vegan:</u> <i>Mediterranes Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln und frischen Pilzen</i>	15,80
<u>Vegetarisch:</u> <i>Gefüllte und in Butter geschwenkte Gnocchi auf leicht cremigem Pfannengemüse</i>	15,80
<i>Käse-Spinat- Knödel in einer cremigen Waldpilzsoße, mit Salat vom Buffet</i>	15,80
<i>Allgäuer Käsespätzle cremig in der Pfanne gerührt mit Salat vom Buffet</i>	13,80

<i>Karpfenfilet gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatauswahl vom Buffet 2,3</i>	19,80
<i>Viktoriabarsch vom Grill in Weißweinsauce, Salatgarnitur, Kräuterbutter und Fladenbrot 2,3</i>	19,50
<i>Lachsfilet vom Grill in Silvanersahnesauce auf mediterranem Gemüse und Kartoffelrösti 2,3</i>	24,50
<i>Entenbrüstchen Fränkische Art mit Wirsinggemüse und Kartoffelklößen 2,3</i>	22,50
<i>Sanft geschmorter Kalbsbraten in feiner Rahmsauce, mit Wirsinggemüse und Kartoffelklößen</i>	19,50
<i>Hirschkalbsbraten in Wacholderrahm, Sahnepilze Preiselbeeren, Blaukraut und gem. Klöße</i>	22,50
<i>Fränkischer Tafelspitz auf Meerrettichgemüse mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen 2,3</i>	17,50
<i>Wildgulasch von Hirsch&Wildschwein, Preiselbeeren, Apfelblaukraut, gemischte Klöße 2,3</i>	19,90
<i>Burgunder Rinderschmorbraten mit Apfelblaukraut und gemischten Klößen 2,3</i>	18,50
<i>Schweinerückensteak vom Grill mit grünem Madagaskarpfeffer in Cognacrahm, Speckbohnen und Pommes frites 2,3</i>	17,50
<i>Steak vom Truthahnbrüstchen in Waldpilzrahmsauce mit Brokkoli und Kartoffelkroketten 2,3</i>	19,50
<i>Fränkisches Krensnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat 2,3</i>	17,90
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites und Salatauswahl vom Buffet 2,3</i>	17,50
<i>Jägerschnitzel in Waldpilzsoße, mit hausgemachten Eierspätzle und Salat vom Buffet 2,3</i>	19,50
<i>Argentinisches Rumpsteak 200g vom Grill mit grünem Madagaskarpfeffer, Speckbohnen und Schweizer Röstitaler 2,3</i>	24,50

.....und zum Dessert empfehlen wir Ihnen :

<i>Fränkische Apfelküchla im Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Sahne</i>	8,50
<i>Lauwarm gefülltes Schokoladensoufflé mit Rotweinkirschen, Vanilleeis und Sahne</i>	8,90
<i>Geeister Cappuccino mit Apfelkompott und Sahne</i>	5,90
<i>...oder von unserer Dessertkarte</i>	

Beilagen Änderung 0,50 – 1,50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!