

KLEINE SPEISENKARTE

Unsere hausgemachten Suppen:

<i>Fränkische Leberklößsuppe</i> 2,3	6,50
<i>Kremiges Bärlauchsüppchen mit Knusperbrot und Sahne</i>	6,50
<i>Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen</i> 2,3	5,90

Vegetarisch und Vegan:

<i>Bärlauch-Käse-Knödel in einer cremigen Waldpilzsoße, Bärlauch Pesto und Salat vom Buffet</i> 2,3	15,80
<i>Zweierlei gefüllte Kartoffelgnocchi, mit Tomate-Käse, dazu eingelegtes Pfannengemüse</i> 2,3	15,80
<i>Allgäuer Käsespätzle cremig in der Pfanne gerührt mit Salat vom Buffet</i> 2,3	13,80
<i>Veganes Gemüsepfännchen mit frischen Pilzen und Rosmarinkartoffeln</i> 2,3	15,80

Fisch vom Grill:

<i>Lachsfilet vom Grill auf mediterranem Gemüse mit Kartoffelrösti</i> 2,3	24,50
<i>Viktoriabarschfilet vom Grill in Silvanersoße mit Salatgarnitur, Fladenbrot und Kräuterbutter</i>	19,50

Geschmortes aus dem Ofen:

<i>Fränkischer Tafelspitz auf Meerrettichsoße mit Preiselbeeren und rohen Klößen</i> 2,3	17,50
<i>Sanft geschmorter Kalbsbraten in feiner Rahmsoße, mit Wirsinggemüse und Kartoffelklöße</i> 2,3	19,50
<i>Entenbrüstchen Fränkische Art mit Rahmwirsing und Kartoffelklößen</i> 2,3	22,50
<i>Hausgebeiztes Wildgulasch mit Preiselbeeren, Apfelblaukraut und gemischten Klößen</i> 2,3	19,90
<i>Hirschkalbsbraten in Wacholderrahm, Sahnepilze, Preiselbeeren, Blaukraut, gem. Klöße</i> 2,3	22,50
<i>Burgunder Rinderschmorbraten in Rotweinssoße mit Apfelblaukraut und gemischten Klößen</i> 2,3	18,50
<i>Knuspriges Schäufelr in Zwickelbiersoße mit hausgemachtem Sauerkraut und Kartoffelklöße</i> 2,3	18,50

Vom Grill und aus der Pfanne:

<i>Sommerlicher Salatteller mit gebratenen Putenstreifen und Pita-Fladenbrot</i>	14,90
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und buntem Salat</i> 2,3	17,50
<i>Putensteak vom Grill in Waldpilzsoße, mit hausgemachten Eierspätzle und gemischtem Salat</i> 2,3	19,50
<i>Jägerschnitzel in Waldpilzsoße, mit hausgemachten Eierspätzle und gemischtem Salat</i> 2,3	19,50
<i>Fränkisches Bärlauchschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat</i>	17,90
<i>Schweinerückensteak mit grünem Madagaskarpfeffer in Cognacrahm, Speckbohnen, Pommes</i> 2,3	17,50
<i>Rumpsteak 200g vom Grill mit grünem Madagaskarpfeffer, Speckbohnen, Kartoffelrösti</i> 2,3	24,90

.....und zum Abschluss empfehlen wir Ihnen unsere Desserts:

<i>Hausgemachtes Erdbeerparfait mit frischen Erdbeeren und Sahne</i>	8,90
<i>Fränkische Apfelküchla im Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Sahne</i>	8,90
<i>Martines geeister Cappuccino mit lauwarmem Apfelragout und Sahne</i>	5,90
<i>Lauwarmes Schokoladentörtchen, mit Rotweinkirschen, Vanilleeis und Sahne</i>	8,90

... oder von unserer Dessertkarte

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!