

VORSPESIEN

Bayerisch Crème von der Ziege
Olivenöl aus der Toskana - Meersalz
€ 14,50

Vitello vom geschmorten Reh
Zwetschgen-Rum-Creme, knackige Blattsalate
€ 16,50

Fränkischer „Forellenmatjes“
Meerrettich-Dip - Apfeltatar – knackiger Feldsalat
€ 15,50

!! Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an !!

1 = konserviert/contains preservatives, 2 = mit Antioxidationsmittel/contains antioxidants, 3 = geschwefelt/sulfured,
4 = geschwärzt/blackened, 5 = mit Phosphat/contains phosphate, 6 = mit Süßungsmitteln/contains sweeteners

TRADITION

*Fangfrische Fichtelgebirgsforelle
in Mandelbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Saisonsalat
€ 24,50*

*Knuspriges Schweineschäufel auf Dunkelbiersauce
mit Sauerkraut und Kartoffelkloß^{1,2}
€ 18,00*

*Geschmorte Rindsbackerl, nach Art des Hauses, in einer g'schmackigen
Rotwein-Pfeffersauce, serviert mit Gartengemüse und Kloß^{1,2}
€ 22,00*

*Fränkischer Sauerbraten in milder Lebkuchensauce,
mit Preiselbeer-Blaukraut und Kloß^{1,2}
€ 19,50*

!! Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an !!

1 = konserviert/contains preservatives, 2 = mit Antioxidationsmittel/contains antioxidants, 3 = geschwefelt/sulfured,
4 = geschwärzt/blackened, 5 = mit Phosphat/contains phosphate, 6 = mit Süßungsmitteln/contains sweeteners

U N S E R E H E R B S T K Ü C H E

*Cremiges Kürbissüppchen
mit Kernöl und Körndel € 8,50*

~~~~~

*Gebratenes Kalbsbries  
Oliven – Haselnuss und Spinatsalat  
Vorspeise € 18,50 - Hauptspeise € 26,50*

*Filet vom Bachsaibling mit Kürbiswürfel in Butter gebraten  
Rahmwirsing mit Rosinen und Kartoffelwürfel € 29,50*

!! Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an !!

1 = konserviert/contains preservatives, 2 = mit Antioxidationsmittel/contains antioxidants, 3 = geschwefelt/sulfured,  
4 = geschwärzt/blackened, 5 = mit Phosphat/contains phosphate, 6 = mit Süßungsmitteln/contains sweeteners

# VEGETARISCH

*„Maronenspätzle“ - cremig gerührte Bergkäsespätzle,  
Maronen und Sahne, Blattsalate in pikanten Dressing*  
€ 20,50

*Kartoffel-Mozzarella-Rösti -Cocktail von Kirschtomate und Birne  
Kleiner Rucolasalat in Kräutermarinade*  
€ 20,00

*Rosenkohl und Trauben in Orangenbutter  
aus dem Ofen auf Kartoffelpüree*  
€ 19,50

!! Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an !!

1 = konserviert/contains preservatives, 2 = mit Antioxidationsmittel/contains antioxidants, 3 = geschwefelt/sulfured,  
4 = geschwärzt/blackened, 5 = mit Phosphat/contains phosphate, 6 = mit Süßungsmitteln/contains sweeteners

*Filet vom Skrei in Orangenöl  
Balsamico-Fenchel, Bröselkartoffeln  
€ 31,50*

*Rib-Eye Steak vom bayerischen Premiumrind  
Cranberry und Zwiebeln in Gewürzbutter  
Blattsalat Balsamicodressing und Brotkorb  
€ 36,00*

*„Rehpfeffersteak“ mit Apfel und Kürbis gebraten  
Calvados-Pfeffersauce, Rosenkohl-Kartoffel-Stampf  
€ 35,00*

*Der Rücken vom Weidelamm Gartenbohnen und Feigen  
edle Rotweinsauce und Rosmarinkartoffeln  
€ 34,50*

!! Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an !!

1 = konserviert/contains preservatives, 2 = mit Antioxidationsmittel/contains antioxidants, 3 = geschwefelt/sulfured,  
4 = geschwärzt/blackened, 5 = mit Phosphat/contains phosphate, 6 = mit Süßungsmitteln/contains sweeteners

# ....VOM MARKT

## Zur Einstimmung:

*Falsche Oliven (Kornelkirsche) – Butter – Meersalz - Brotkorb*

€ 6,50

~~~~~

Knusprige Gänsebrust aus dem Ofen

Orangen-Beifußsauce - Rahmwirsing – Blaukraut - Kartoffelkloß

€ 26,00

1/4 ofenfrische Martinigans

*Orangen-Beifußsauce, Bratapfel,
Rahmwirsing, Blaukraut, Kartoffelkloß*

€ 32,00

!! Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an !!

1 = konserviert/contains preservatives, 2 = mit Antioxidationsmittel/contains antioxidants, 3 = geschwefelt/sulfured,
4 = geschwärzt/blackened, 5 = mit Phosphat/contains phosphate, 6 = mit Süßungsmitteln/contains sweeteners