

VORSPEISEN

*Sommerliche Blattsalate in feinem Dressing
mit Melonenwürfeln und gebeizten Lachsforellenstreifen*
€ 13,50

*Vitello vom geschmorten Reh in Granatapfelcreme
an knackigen Blattsalaten*
€ 16,00

*Fränkischer „Forellenmatjes“ mit knusprigen Seranoschinken
an cremig marinierten Gurken und kleinen Naturkartoffeln*
€ 15,00

*Pikantes Rindertatar nach Art des Wirtes „feurig“ mariniert,
angerichtet mit roten Zwiebeln, dazu Brotkorb*
als Vorspeise € 15,50 - als Hauptspeise € 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

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 S O M M E R K Ü C H E

*Jakobsmuscheln a`la Saltimbocca
auf Rucola-Tomatensalat mit Oliven € 28,00*

*Feines Kalbsbries mit Pfifferlingen in schäumender Butter gebraten
an Wildkräuter-Brotsalat in Radieserlvinaigrette
Vorspeise € 18,50 - Hauptspeise € 30,50*

*Filet von der Lachsforelle und Garnele
mit Wassermelone in Nuss-Minz-Pesto gebraten,
dazu Naturkartoffeln € 29,50*

*Portion frische Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln in Kräuterrahm,
dazu Semmelknödel und Saisonsalat € 25,00*

!! 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

VEGETARISCH

*„Pfifferlingspätzle“ - cremig gerührte Bergkäsespätzle mit Pfifferlingen,
Kräutern und Sahne, dazu Blattsalate in pikanten Dressing*
€ 20,50

*Kartoffelrösti mit einem Cocktail von Mozzarella und Lauchzwiebeln
an kleinen Sommersalat in Kräutermarinade mit Pfifferlingen*
€ 20,00

*Frischkäse - Ravioli und Cherrytomaten
in Salbeibutter geschwenkt und an Blattsalaten angerichtet*
€ 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

*„Wolffenzacherteller“ - Schweinefilet mit Speck^{4,5}, Zwiebeln, Champignons
an Blattsalaten mit gerösteten Graubrotstreifen (Wolffenzacherbrot)
€ 25,00*

*Rib-Eye Steak vom bayerischen Premiumrind
in BBQ-Butter würzig gebraten
und mit Sommersalaten und Brotkorb serviert
€ 35,50*

*Die Wolffenzacher Bratwürste - nach hauseigenem Rezept -
auf würzigen Brezenknödel-Pfifferlingg`rösti
€ 18,50*

*Rehpfeffersteak mit Pfifferlingen gebraten
auf Hirschbirne-Pfeffersauce angerichtet, dazu Butterspätzle
€ 32,50*

!! 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