

# 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<sup>1,2</sup>  
€ 18,00*

*Geschmorte Rindsbackerl, nach Art des Hauses, in einer g'schmackigen  
Rotwein-Pfeffersauce, serviert mit Gartengemüse und Kloß<sup>1,2</sup>  
€ 22,00*

*Fränkischer Sauerbraten in milder Lebkuchensauce,  
mit Preiselbeer-Blaukraut und Kloß<sup>1,2</sup>  
€ 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<sup>4,5</sup>, 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`röstl  
€ 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