



Unsere aktuellen Spezialitäten – special offers

Suppe / Vorspeise – soup / starter

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (G) **6,50 €**

cream of pumpkin soup with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Meerrettichsuppe mit Croutons **5,40 €**

horseradish soup with croutons (A,G,I,J)

Feldsalat (ohne Speck, vegetarisch)

dazu Croutons & Himbeerdressing (A1,I,15)

lamb's lettuce with croutons & raspberry dressing

klein (small) 5,90 € / groß (large) 8,90 €

Feldsalat (mit gebratenem Speck)

lamb's lettuce with roasted bacon

with croutons & raspberry dressing

klein 7,90 € / groß 10,90 €

Saisonale Hauptgerichte – saison main courses

Fränkisches Karpfenfilet gebacken 20,90 €

Fränkisches Pfeffer-Karpfenfilet gebacken 21,90 € (peppered spicy)

Jeweils mit hausgemachtem Kartoffelsalat (A1,A3,D)

deep fried filet of carp with homemade potato salad

Gebratenes Rotbarschfilet auf Kürbispüree (Hokkaido) mit Weißweinsauce **18,90€**

deep fried fish with smashed pumpkin and whitewine-sauce (A,C,G,I,J,2,4)

Veganes Kürbisragout (Hokkaido) mit Bratkartoffeln **14,90 €**

vegan ragout made with pumpkin served with fried potatoes (A1,L)



Hauptgerichte - main courses

Fränkisches Krenfleisch - im Wurzelsud gekochtes Rindfleisch 18,90 €

mit Meerrettichsoße, Kartoffelkloß und Preiselbeeren (A,I,J,G,L,3,5)

Franconian „Krenfleisch“ (beef) cooked in vegetable broth served with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries

„Jägerschnitzel“ mit Pommes Frites 18,90 €

Schnitzel vom Schwein (natur) in Pilzrahmsoße (A1,C,G,I,L)

fried pork with a cream of mushroom sauce, served with french fries

Wildes Huhn 18,90 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pilzrahmsoße & Spätzle (A,C,G,I,J,L,2)

Chicken breast with creamy mushroom sauce and Swabian noodles

Backfisch vom Rotbarsch 15,50 €

mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat dazu Remoulade (A,C,G,I,J,2,4)

deep fried fish with remoulade sauce and homemade cucumber-potato salad

Vegatarische Hauptgerichte – vegetarian main courses

„Waldpilze“ mit Semmeltalern (vegetarisch) 16,90 €

Geröstete Semmeltaler in Waldpilzrahmsoße mit gebratenen Egerlingen (A1,C,G)

fresh mushrooms with bread dumplings roasted slices of bread dumplings with fried mushrooms on a creamy mushroom sauce

zu den Waldpilzen empfehlen wir:

2 Bratwürste 6,00 € - gebratene Hähnchenbrust 9,90 €

as side orders to the above dishes we recommend 2 fried sausages or grilled chicken breast

Nachtisch – dessert

„Heiße Liebe“ - Vanilleeis mit warmen Himbeeren & Sahne 7,90 €

vanilla ice cream with raspberries and cream (A,G,H3)