



Aktuelle „Herbst“ Spezialitäten

Kürbiscremesuppe - *cream of pumpkin soup (G)* 4,80 €

„Waldpilze“ mit Baggers 9,90 €

2 Kartoffel-Baggers (Reibekuchen) mit gebratenen Egerlingen
auf Waldpilzrahmsoße (*als Vorspeise oder kleines Hauptgericht*) (A1,C,G,2,3)
fresh mushrooms with potato pancakes - two potato pancakes/ hash browns with fried mushrooms on a creamy mushroom sauce (available as a starter or as a small main course)

„Waldpilze“ mit Semmeltalern 13,90 €

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*

„Waldpilz“-Salat 12,90 €

Bunter Salat mit gebratenen Waldpilzen
fresh mushroom salad - mixed salad (lettuce, tomatoes, etc.) with fried mushrooms

zu den vorgenannten Gerichten empfehlen wir:

2 Bratwürste 4,40 € - ganze gegrillte Hähnchenbrust 8,00 €
as side orders to the above dishes we recommend: 2 fried sausages, grilled chicken breast

Ofenfrische Gänsebrust mit Kartoffelkloß und Blaukraut 17,90 € (A1,2,5)
oven roasted goose breast with potato dumpling and red cabbage

Veganes Paprikagulasch mit Bratkartoffeln 11,90 €
vegan goulash made with peppers and served with fried potatoes (A1)

„Karpfen“ nur Freitag + Samstag + Sonntag

CARP - available on Fridays, Saturdays and Sundays only. We serve local fish from the "Aischgrund".

Alle Karpfengerichte backen wir in *Kitzmann-Bier-Teig* (A1,A3,D)

Gebackener halber Aischgründer **Karpfen** 15,90 € *deep fried half of a carp*

Gebackener halber Aischgründer **Pfeffer-Karpfen** 15,90 € (*peppered spicy*)

Gebackenes Aischgründer **Karpfenfilet** 17,50 € *deep fried carp filet*

Gebackenes Aischgründer **Pfeffer-Karpfenfilet** 17,50 € (*peppered spicy*)

Als Beilage zum Karpfen servieren wir hausgemachten Kartoffelsalat (JL).

As side dish for the carp we serve homemade potato salad.

Gerne können Sie hierzu einen kleinen Salat (JL) für 2,90 € bestellen. If you want, please order a small salad.