



Unsere aktuellen Spezialitäten- special offers

Suppe / Vorspeise – soup / starter

Krensuppe - Meerrettichsuppe mit Croutons 5,40 €
horseradish soup with croutons (A,G,I,J)

Grießnockerlsuppe - Rinderbrühe mit Grießklößchen 5,40 €
beef broth with small semolina dumpling (A1,C,G,I,J,L)

Hauptgerichte - main courses

Fränkisches Krenfleisch - im Wurzelsud gekochtes Rindfleisch 17,70 €
mit 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 Spätzle 18,80 €
Schnitzel vom Schwein (natur) in Pilzrahmsauce (A1,C,G,I,L)
fried pork with a cream of mushroom sauce, served with Swabian noodles

„Waldpilze“ mit Semmeltalern (vegetarisch) 16,60 €
geröstete Semmeltaler in Waldpilzrahmsauce 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 € - ganze gegrillte Hähnchenbrust 8,90 €
as side orders to the above dishes we recommend: 2 fried sausages, grilled chicken breast

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 and potato salad

Wildes Huhn 18,80 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pilzrahmsauce & Pommes Frites (A,C,G,I,J,L,2)
Chicken breast with creamy mushroom sauce and french fries

Überbackene Ofenkartoffel mit Raclettekäse und Kresse 10,90 €
baked potato gratinated with raclette cheese and cress (vegetarian)

Veganes Paprikagulasch mit Bratkartoffeln 14,40 €
vegan goulash made with peppers and served with fried potatoes (A1,L)

Nachtisch – dessert

Kirschentraum 6,60 €
Vanilleeis mit warmen Zimtkirschen & Sahne
vanilla ice cream with hot cinnamoncherries and cream (A,G)