



Unsere aktuellen Spezialitäten- special offers

Suppe / Vorspeise – soup / starter

Krensuppe - Meerrettichsuppe mit Croutons (G) 4,80 €
horseradish soup with croutons A,G,I,J

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (G) 4,80 €
cream of pumpkin soup with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Feldsalat (ohne Speck, vegetarisch) klein 4,90 € / groß 6,90 €
lambs lettuce with croutons & raspberry dressing (vegetarian)

Feldsalat (mit gebratenem Speck) klein 6,50 € / groß 8,50 €
dazu Croutons & Himbeerdressing A1,I,15
lambs lettuce with roasted bacon, croutons & raspberry dressing

Hauptgerichte - main courses

Knusprige Gänsebrust mit Kartoffelkloß und Blaukraut (A,I,J,L) 26,00 €
Crispy goose breast with potato dumpling and red cabbage

Fränkisches Krenfleisch - im Wurzelsud gekochtes Rindfleisch 15,90 €
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 16,90 €

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) 14,90 €

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 5,40 € - ganze gegrillte Hähnchenbrust 8,00 €
as side orders to the above dishes we recommend: 2 fried sausages, grilled chicken breast

Backfisch vom Rotbarsch 13,90 €

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

Veganes Paprikagulasch mit Bratkartoffeln 12,90 €

vegan goulash made with peppers and served with fried potatoes (A1,L)

Nachtisch – dessert

Kirschsorbet - Prosecco mit einer Kugel Kirschsorbet (vegan) 5,90 €
Prosecco with a ball cherry sorbet (A,G)

Vanilleeis mit Zimtkirschen & Sahne 6,90 € (A,G)
vanilla ice cream with cinnamoncherries and cream

Hausgemachtes Lebkuchenmousse mit Sahne 6,90 €
homemade „Lebkuchen“ mousse served with cream (A,C,G,H, Alkohol)