



## 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)*

**Feldsalat (ohne Speck, vegetarisch) klein 5,50 € / groß 7,70 €**  
*lamb's lettuce with croutons & raspberry dressing (vegetarian)*

**Feldsalat (mit gebratenem Speck) klein 7,30 € / groß 9,50 €**  
dazu Croutons & Himbeerdressing (A1,I,15)  
*lamb's lettuce with roasted bacon, croutons & raspberry dressing*

### 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*

**Hausgemachte Gänsesülze mit Bratkartoffeln 13,90 €**  
*fried goose meat in aspic with fried potatoes (A1,I,J,L,15)*

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

### Nachtisch – dessert

**Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Sahne 6,90 €**  
*homemade chocolate mousse served with cream (C,G,Alkohol)*

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