

Nachspeisen



Apfelküchle

6
€

Suppen



Suppe der Woche

3
€

Pasta



Spaghetti

9
13
€

Suppen und Salat



Karpfensalat (September bis April)

15
€



Herbstlicher Salat wie oben wahlweise mit

14
€



Herbstlicher Salat mit Chefin´s Dressing

9
€



Kürbis-Currykremsuppe

5
€



Rindssuppe mit hausgemachtem Leberknödel

5
€

Schmankerln und Brotzeiten



Fränkische Sülze

9
€

Fränkisches (Auszug)



Fränkischer Klassiker

16
€



Forelle aus Heimischen Gewässern:

16
€



Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße

16
€



Eine Schaufel voll Mist

16
€

Nudeln und Vegetarisches (Auszug)



Ofenkartoffel oder Baggers

13
€



Frische Egerlinge und Waldpilze in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödel und Salat 15 €



Vegan und Vegetarisches (ab mai bins Mitte Juni) 17 €

Wechselnde Fischspezialitäten



Karpfenfilets aus dem Erlengrund (von September bis April) 18 €



immer am Freitag ein Fisch-Tagesgericht... 13 €



Forelle fränkisch 16 €



Ab und an auf Empfehlung, Filets vom heimischen Bachsaibling auf Rieslingsoße, dazu knackiges Wokgemüse und Basmatireis 18 €

Vom Grill sofort auf den Teller (Auszug)



Argentinisches oder Irisches Filet- und Rumpsteak, saftig und zart... 24 €



Unser Melberpfännchen mit Schweinefilet und Truthahnsteak vom Grill, Waldpilze in Kräuterrahm, Baggers und Salat 16 €



Maishähnchenbrust supreme vom Grill 16 €



Truthahnsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, frittierte Erdäpfelstäbchen und Salat

13
€

Unser Weekend Braten



Immer zum Wochenende oder an Feiertagen, im Wechsel

Feine Nachtische



Hausgemachtes Schokomus mit Früchten

7
€



Zwetschgenknödel

8
€

Neue Kategorie



Bratwürste vom Weber Metzger

8
€



Fränkische Spezialität

8
€



Eingewecktes, alles hausgemacht

Nicht kategorisiert



Wechselnd