

Einen Aperitif

	€
Kronen - Secco weiß 0,1l	4,30
Holunder Sprizz (Hugo) 0,2l	7,--
Aperol Sprizz 0,2l	7,--
Campari Orange 0,2l	6,40

Suppen

Hausgemachte Waldpilzrahmsuppe mit selbstgemachten Wildklößchen	7,80
Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Leberknödeln	7,80
Hausgemachte Fischsuppe aus Süß- und Salzwasser mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot	11,50
Bunter Beilagensalat	6,80
1 Stück Blauer Zipfel mit Schwarzbrot	10,--



Selbstgemachte Leberknödel auf Sauerkraut mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	17,80
Hausgemachte Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln und Salat	klein 18,60/16,20
Spinatknödel mit mediterranem Gemüse	19,80

Für unsere kleinen Gäste gibt es eine Kinderkarte ☺.

Liebe Gäste, gerne bekommen Sie von unserem Servicepersonal die Speisekarte für Allergiker.

dies & das

Zur Vorspeise empfehlen wir Ihnen ...

Hausgemachte Waldpilzrahmsuppe €
mit selbstgemachten Wildklößchen 7,80



Wildteller Hubertus

Medaillons von Reh, Hirsch und Wildschwein
an Gemüsebouquet und Rahmpfifferlingen
dazu selbstgemachte Serviettenknödel
und Salate der Saison 34,80

Gebackenes „Steigerwälder Schnitzel“
gefüllt mit Pilzen, Schinken(4), Zwiebeln und Kräuter
dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate 23,60

Gegrilltes Kammsteak mit Röstzwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate 19,80

Portion **Wiener Backhuhn** (ohne Knochen)
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Salaten der Saison 20,20

Gebackenes Hähnchen-Knusperfilet
mit buntem Salatteller der Saison 19,80

Fränkische Klassiker und mehr...

€

1 Paar fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und Schwarzbrot 15,80

1 Paar fränkische Bratwürste
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und
bunten Salaten der Saison 16,80

1 Paar Blaue Zipfel mit Schwarzbrot 15,80



Kleiner Grillteller
mit Gemüse garnitur und Kroketten 19,20

Gebackene Schweineschnitzel klein
mit Pommes frites und Saisonsalaten 19,80/ 17,80

Kräuterlendchen nach Art des Hauses zubereitet
an feiner Sahnesauce und Mandelbrokkoli
dazu Eierspätzle 27,50

Fränkischer Sauerbraten klein
mit Kartoffelklößen (1) und Blaukraut 23,50/21,10

Liebe Gäste,
pro Beilagenumbestellung berechnen wir 2,-- Euro.

(1) geschwefelt, (4) Konservierungsstoff

Fisch & Wild

€

Hausgemachte Fischsuppe

aus Süß- und Salzwasser

mit Gemüsestreifen dazu gibt's Weißbrot

11,50



Filets von Seelachs und Zuchtwels gebacken

mit hausgemachtem Kartoffelsalat,

klein

Remoulade und Saisonsalaten

21,20/19,20

Gebratenes Barschfilet „Toskana“

auf mediterranem Gemüse mit Petersilienbutter

und Salzkartoffeln

26,40

Wiener Schnitzel vom Junghirsch

mit Preiselbeer-Pfirsich-Chutney

dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate

29,80

Wild-Hacksteak aus heimischer Jagd

mit Steinpilzen in Rahm

dazu Salzkartoffeln und Saisonsalate

27,--

Heimischer Rehbraten

mit Steinpilzen in Rahm und Preiselbeeren

klein

dazu Kartoffelklöße (1) und Blaukraut

30,40/28,40

Liebe Gäste,

pro Beilagenumbestellung berechnen wir 2,-- Euro.