

Vom Backofen, frisch auf den Tisch...

<u>Rahmbraten an Pilzrahmsauce mit Klößen und Salatteller</u> <small>A(W),C,8,10</small>	11,90 €
<u>Ofenfrischer Schweinebraten an Dunkelbiersauce mit Wirsing und Klöße</u> <small>A(W),C,8,10</small>	8,90 €
<u>Ofenfrischer Hackbraten an Champignonrahmsauce dazu Butterspätzle und glacierte Karotten</u> <small>A(W),C,5</small>	10,90 €

Aus dem Kochtopf – heimisch und lecker

<u>Fränkischer Sauerbraten an Lebkuchensauce serviert mit Blaukraut und rohe Klöße</u> <small>8,10, A (W)</small>	13,90 €
<u>Krenfleisch - gekochte Brust vom Bio-Rind -mit KrensaUCE dazu reichen wir rohe Klöße, Preiselbeeren und Salate der Saison</u> <small>6,10 A (W)</small>	12,90 €

Saftig und zart aus der Pfanne...

<u>Brauerschnitzel „Goldner Stern“</u> gefülltes Schweineschnitzel mit Serrano Schinken, geräuchertem Limburger und Zwiebelschmelze in Malzschrot paniert, dazu knusprige Kartoffelspalten und Sour Cream, Salate der Saison <small>A(W),6,8</small>	13,90 €
<u>Schweineschnitzel „Wiener Art“</u> in Butterschmalz gebraten, dazu Pommes frites und Salate der Saison <small>A(W),6</small>	11,90 €
<u>Hüftsteak vom Argentinischen Angus Rind gegrillt auf dreierlei Bohnen mit Sesam-Drillingen</u>	15,90 €