

aus dem Suppentopf....

Klare Rinderkraftbrühe mit Lebernockel und Gemüsejulienne A (W) 5	4,50 €
Pfifferlingrahmsuppe mit Croutons A (W) 6	4,90 €

ERSTE FRISCHE PFIFFERLINGE eingetroffen!!!!



In Rahm mit Kräutern dazu Serviettenklöße und Salat A (W) G	17,90 €
In Rahm mit Kräutern dazu hausgemachte Nudeln und Salat A (W) G	17,90 €
Natur gebraten mit Kräutern dazu Serviettenklöße und Salat A (W) G	17,90 €
Natur gebraten mit Kräutern dazu hausgemachte Nudeln und Salat A (W) G	17,90 €
Große Salatplatte mit gebratenen frischen Pfifferlingen dazu Baguette A (W)	15,90 €
Gebratene frische Pfifferlinge mit Kräutern und Ei dazu Petersilienkartoffeln und Salat	17,90 €
Biorinderrücken vom Grill auf sautierten frischen Pfifferlingen dazu Bratkartoffeln und Salat	26,90 €

**Pro Umbestellung (bei allen Gerichten der Speisekarte) berechnen wir 2 € Aufpreis.
Wir bitten um Ihr Verständnis.**



Wild aus unseren hauseigenen oberfränkischen Revieren!

**Rehbraten aus der Keule an Wachholderrahmsauce
mit rohen Klößen und Blaukraut A (W) G** 16,90

Tagesgerichte

**Spinat Serviettenockerl mit Parmesanbutter
und Cherrytomaten A(W)** 12,90 €

**Ofenfrischer Schweinebraten an Dunkelbiersauce
mit Sauerkraut und Klöße A(W),C,8,10** 12,90 €

**Schweineschnitzel „Wiener Art“ in Butterschmalz gebraten,
dazu Pommes frites und Salate der Saison A(W),6** 14,90 €

**Große Salatplatte mit Rohkostsalaten und Blattsalaten an Balsamicodressing
mit gebratenen Putenstreifen und ofenfrischem Baguette A (W) G** 13,90 €



**Unser Bio-Fleisch beziehen wir vom einheimischen Bauern
„Biohof Ott“ in „Störnhof“**

**Fränkischer Sauerbraten an Lebkuchensauce serviert mit Blaukraut
und rohe Klöße 8,10, A (W)** 15,90 €

**Krenfleisch - gekochte Brust vom Bio-Rind - mit Krensauce
dazu reichen wir rohe Klöße, Preiselbeeren
und Salate der Saison 6,10 A (W)** 14,90 €

**Pro Umbestellung (bei allen Gerichten der Speisekarte) berechnen wir 2 € Aufpreis.
Wir bitten um Ihr Verständnis.**

lebendfrische Forellen aus Wüstenstein

- Forelle „Müllerin Art“ gebraten in Butterschmalz
dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison A(W) 16,90 €
- Forelle aus dem Wurzel- Essig- Sud mit Zwiebeln, zerlassener Butter
und Gemüsestreifen dazu Butterkartoffeln und Raspelstix (Kren) 6,10 16,90 €



Unsere Wurstwaren beziehen wir von der „Metzgerei Brunner“ aus Erlangen

- 2 Stück Brunners Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Senf 2,4,8,M 8,90 €
- Brunners Hausmacher Vesperplatte
mit leckeren Wurstspezialitäten & Butter 2,4,8A(W) 9,50 €
- Wurstsalat aus Brunners feiner Schinkenwurst mit Zwiebeln,
Gurken und grobem Senf, süßsauer angemacht 4,8,10 8,50 €
als Schweizer Wurstsalat mit zusätzlich Käse 4,8,10 8,90 €

Zu allen Brotzeiten servieren wir Ihnen fränkisches Holzofenbrot A(W)

Hausgemachte Flammkuchen....einfach und lecker

- Flammkuchen „Original“
mit Speckwürfel und zweierlei Zwiebeln A(W),8 10,90 €
- Flammkuchen „Mediterran“
mit roten Zwiebeln, Serrano Schinken, Zucchini, Sesam,
Kirschtomaten, Zwiebelschloten und frischem Parmesan A(W),8 12,90 €
- Flammkuchen „Vegi“
mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln A(W) 11,90 €
- Flammkuchen „Pfifferlinge“
mit frischen Pfifferlingen, gekochtem Schinken und Käse A (W) 6, 8 12,90 €

Dessert

- Erdbeerbecher mit frischen marinierten Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne 6,90 €
- Mousse au chocolat mit Himbeeren 8,90 €

**Pro Umbestellung (bei allen Gerichten der Speisekarte) berechnen wir 2 € Aufpreis.
Wir bitten um Ihr Verständnis.**