

aus dem Suppentopf.....

Klare Rinderkraftbrühe mit Lebernockel und Gemüsejulienne A (W) 5	4,20 €
Kürbiscremesüppchen mit seinen Kernen A (W) 5	4,50 €



Wildgerichte vom heimischen Wild!

Rehbraten an Wacholderrahmsauce mit rohen Klößen und Blaukraut A (W) G	15,90 €
Wilderer Teller – Hirsch-, Wildschwein- und zarter Rehrücken – an Rotweinsauce mit Nußspätzle und Rosenkohl A (W) G	22,90 €

Tagesgerichte

Frohe
Weihnachten!



Argentinisches Rinderfiletsteak vom Grill auf Bohnengemüse mit hausgemachten Rösti und Kräuterbutter	24,90 €
---	----------------

Geflügel vom Bauernhof Hofmann aus Neukirchen am Brand

¼ Fränkische Weihnachtsgans an Rotwein-Orangesauce mit Blaukraut und rohen Klößen A (W) G	18,90 €
½ Fränkische Bauernente an Rotwein-Orangesauce mit Blaukraut und rohen Klößen A (W) G	17,90 €
Brust von der Fränkischen Bauerngans an Rotwein-Orangesauce mit Blaukraut und rohen Klößen A (W) G	17,90 €

Lebendfrische Fische aus Wüstenstein von Familie Schwegel

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 Rospelstix (Kren) 6,10	16,90 €
Fränkischer Saibling in Walnussbutter gebraten serviert mit Rosmarin-Kartoffeln und Salaten der Saison A(W)	17,90 €

Pfefferkarpfenfilet vom Grill mit Kartoffelsalat und Salatteller A(W)	15,90 €
Spinat Serviettennockel mit Parmesanbutter und Cherrytomaten A(W)	12,90 €
Ofenfrischer Schweinebraten an Dunkelbiersauce mit Sauerkraut und Klöße A(W),C,8,10	10,90 €
Fränkischer Sauerbraten an Lebkuchensauce serviert mit Blaukraut und rohe Klöße 8,10, A (W)	14,90 €



**Krenfleisch – gekochte Brust vom Bio-Rind -mit Krensauce
dazu reichen wir rohe Klöße, Preiselbeeren
und Salate der Saison 6,10 A (W) 13,90 €**

**Brauerschnitzel „Goldner Stern“
gefülltes Schweineschnitzel mit Serrano Schinken,
geräuchertem Limburger und Zwiebelschmelze
in Malzschrot paniert, dazu knusprige Kartoffelspalten
und Sour Cream, Salate der Saison A(W),6,8 14,90 €**

**Schweineschnitzel „Wiener Art“
in Butterschmalz gebraten, dazu Pommes frites
und Salate der Saison A(W),6 12,90 €**

Rahmbraten an Pilzrahmsauce mit Klößen und Salatteller A(W),C,8,10 12,90 €

**Ofenfrischer Hackbraten an Champignonrahmsauce
dazu Butterspätzle und Salatteller A(W),C,5 11,90 €**

Dessert

Hausgemachtes Vanilleparfait auf Zwetschenkompott 8,90 €

Brotzeiten

**Fränkischer Wurstsalat mit Zwiebeln,
Gurken und grobem Senf süß-sauer angemacht 4,8,10 7,90 €
als Schweizer Wurstsalat mit zusätzlich Käse 4,8,10 8,50 €**

2 große Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Senf 2,4,8,M 7,90 €

**2 Stück (große) Blaue Zipfel gesotten
im Zwiebel-Gemüsesud 4,8,10 7,90 €**

**Hausmacher Vesperplatte mit leckeren Wurstspezialitäten & Butter
2,4,8A(W) 9,50 €**

**Schäuferle Brotzeit – kaltes Schweineschäuferle aufgeschnitten
serviert mit Essiggurken, Kren und Butter 8,50 €**

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

Pro Umbestellung (bei allen Gerichten der Speisekarte) berechnen wir 2 € Aufpreis.

Wir bitten um Ihr Verständnis.