

Salate

*Gemischter Salat
in Senf-Dressing*

6,20

mit gebratenen Pfifferlingen

9,50

Suppen

Pfifferlings-Süppchen

5,50

* * * * *

*Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel*

5,30

Vorspeisen

*Carpaccio vom Sauerbraten
mit Zwiebelmarmelade
und kleinem Salatnest*

8,20

* * * * *

Bratwurst-Salat

7,80

*Bei Fragen zu den Allergenen,
wenden Sie sich bitte an unseren Service.*

Alle Preise verstehen sich in €

Hauptgerichte

*Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes-frites
und Blattsalat*

13,50

* * * * *

*Filetspitzen
in Pfifferlingsrahm,
dazu Spätzle*

17,40

* * * * *

*Zanderfilet und Garnele
an Rahmspitzkohl,
dazu Schupfnudeln*

18,20

* * * * *

*„Zwiebelfleisch“
mit Bratkartoffeln*

14,20

Weinempfehlung

2018 Lisa

Qualitätswein trocken

0,1 l 3,60 €

* * * * *

*Maishähnchenbrust
mit Gemüse und Schupfnudeln*

17,20

* * * * *

*Filetsteak
vom Weiderind
mit Blattsalat
und Pommes-frites*

26,80

*1 Paar Fränkische Bratwürste
an Spargel-Gemüse,
und Kartoffeln
15,20*

*Weinempfehlung
2020 Blanc de Noir
Kabinett trocken
0,1 l 3,60 €*

** * * * **

*Cordon bleu
vom Kalbs-Rücken
mit Pommes-frites
und Blattsalat
18,90*

** * * * **

*Pulled-Pork-Burger
mit Pommes-frites
12,60*

** * * * **

*Klassik-Burger
mit Pommes-frites
13,50*

Vegetarisch

*Bandnudeln
in Pfifferlings-Rahm
15,30*

Vegan

*Geröstel
von Kartoffeln,
Pfifferlingen und Tomaten
15,20*

Dessert

*2 Kugeln Mangosorbet
mit Fischer´s No. 1 aufgegossen*
4,20

* * * * *

„Kleiner Abschluss“

*Espresso
Likör
Kokoseis*
5,80

* * * * *

*Panna Cotta mit Basilikumspiegel,
dazu Erdbeeren
und Kokoseis*
6,70

* * * * *

Erdbeerbecher
5,50