

# Zum Aperitif

- 92 Hugo** ca. 0,25l  
4cl Holunderblütensirup, aufgefüllt mit halb Sekt, halb Mineralwasser
- 95 Frankenhugo** ca. 0,25l  
4cl Holunderblütensirup, aufgefüllt mit halb Hausschoppen, halb Mineralwasser
- 89 Aperol Spritz** ca. 0,25l  
4cl Aperol, aufgefüllt mit halb Sekt, halb Mineralwasser
- 94 Campari-Orange** ca. 0,2l  
4cl Campari, aufgefüllt mit Orangensaft
- 76 Holunderschorle** ca. 0,4l  
Holunderblütensirup mit Mineralwasser, Limette und Eiswürfel alkoholfrei



## prickeliges

- |           |                          |              |
|-----------|--------------------------|--------------|
| <b>30</b> | <b>Glas Sekt</b>         | <b>0,1l</b>  |
| <b>31</b> | <b>Piccolo -M&amp;M-</b> | <b>0,2l</b>  |
| <b>32</b> | <b>Flasche Sekt</b>      | <b>0,75l</b> |

## Süppchen zum Anfang!

- 102** Leberknödel in Rindfleischbrühe<sup>4</sup>  
mit Weißbrotroutons
- 103** Meerrettichschaumsüppchen<sup>3/4/9</sup>  
mit Rote-Beete-Streifen
- 760** Bärlauchkreamsüppchen<sup>4</sup>  
mit Weißbrotroutons



# was knackig & frisches vorweg!



**Kleiner Beilagensalat** <sup>3/9</sup>

110

**Bunter Salatteller an Joghurtdressing, dazu gebratenen Steinchampignons und Kirschtomaten** <sup>3/4</sup>

106

**Kleiner bunter Salat an Knoblauch-Joghurt Dressing mit 1 crunchy Hähnchenbrust und Feurigem Dip** <sup>3/4</sup>

109

**Gemischter Salat an Knoblauch-Joghurt Dressing mit 2 Kartoffel-Kräuterplätzchen und Dip** <sup>3/4</sup>

105

**Frischer marinierter Spargel an buntem Salat mit Ei und Bärlauchpesto** <sup>3/4</sup>

762

## Spargelgerichte



**Große Portion frischer Spargel ca. 340g geschält** <sup>4</sup>  
mit Hollandaise und Kartoffeln

752

**Große Portion frischer Spargel in der Pfannkuchentasche ca. 340g geschält** <sup>4</sup>  
dazu Bärlauchhollandaise

753

**Kleine Portion frischer Spargel ca. 240g geschält** <sup>4</sup>  
mit Hollandaise, Kartoffeln und einem Schnitzel „Wiener Art“

754

**Kleine Portion frischer Spargel ca.240g geschält** <sup>3/4</sup>  
mit Hollandaise, Kartoffeln und einer Crunchy Hähnchenbrust

756

**Kleine Portion frischer Spargel ca.240g geschält** <sup>3/4</sup>  
mit Hollandaise, Kartoffeln und Schweinenackensteaks

764

**Kleine Portion frischer Spargel ca.240g geschält** <sup>3/4</sup>  
mit Hollandaise, Kartoffeln und einem argentinischem Hüftsteak ca. 200g

757

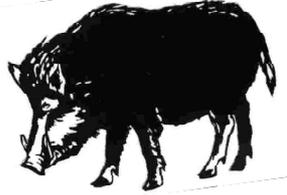
**Kleine Portion frischer Spargel ca.240g geschält** <sup>3/4</sup>  
mit Bärlauchhollandaise, Kartoffeln und gebratenen Forellenfilets

759

# Hauptgerichte

## Wild aus der Region!

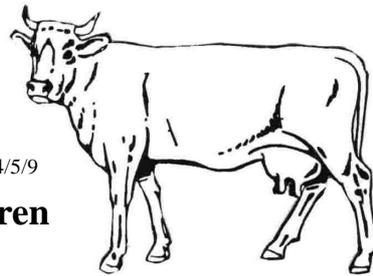
**Wildschweinbraten mit Kartoffelklößen,<sup>3/4/9</sup>  
Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne**



222

## Vom Rind

**Gekochtes Rindfleisch an Meerrettich,<sup>3/4/5/9</sup>  
rahmsoße dazu Butterkartoffeln und Preiselbeeren**



239

**„Zwiebelrostbrätle“ von der argentinischen Rinderhüfte, mit<sup>4</sup>  
karamelierten Zwiebeln, Bärlauchbutter und Pommesfrites**

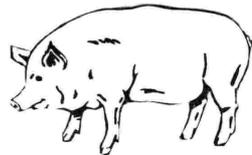
246

**Rinderschmorbraten mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl<sup>3/4</sup>**

230

## Vom Schwein

**Schweinenackensteak mit karameli-<sup>4</sup>  
sierten Zwiebeln, Spiegelei, Bärlauchbutter und Pommesfrites**



273

**Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommesfrites und Ketchup**

260

## Vom Geflügel und Fisch

**Gebratene Forellenfilets  
auf Bärlauchschaum, dazu Butterkartoffeln<sup>4</sup>**



902

**1 Crunchy Hähnchenbrust mit<sup>3/4</sup>  
Champignonrahmsoße und Spätzle**

180

## Für unsere Vegetarier

**Frische Steinchampignons in Rahm<sup>4</sup>  
mit hausgemachten Semmelknödeln**

**471**

**Fränkische Käsespätzle mit karamelierten Zwiebeln<sup>3/4/9</sup>  
und kleinem Beilagensalat**

**291**

## für unsere kleinen Gäste



**Portion Pommesfrites mit Ketchup** **950**

**Ein Kloß mit Soße<sup>4</sup>** **951**

**Eine Portion Spätzle mit Soße<sup>4</sup>** **956**

**1 Crunchy Hähnchenbrust<sup>3/4</sup>  
mit Pommesfrites und Ketchup** **957**

## eine kleine Sünde für danach

**„Schwedenbecher“ Apfelmus, 2 Vanilleeiskugeln, Sahne-  
haube mit reichlich Eierlikör übergossen und Schokostreuseln**

**600**

**„Schokoladenvulkan“ mit Erdbeersoße, Vanilleeis und Sahne**

**619**

**2 Kugeln Gemischtes Eis mit heißen Kirschen und Sahne**

**602**

### Wahl-Dessert (Stellen Sie Ihr Wunsch- dessert selbst zusammen.)

**Die Eissorten:** **■ Erdbeere** **■ Haselnuss**  
**■ Schokolade** **■ Vanille**

**1 Kugel 607**

**Schlagsahne 610**

**2 Kugeln 608**

**Schokosoße 611**

**3 Kugeln 609**

**Eierlikör 4cl 612**



### Extras:

In den angebotenen Speisen/Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

**2002** Preiselbeeren oder zwei Scheiben Brot 1,50€ 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel  
**2003** verschiedene Soßen<sup>1</sup> oder 1 Kloß extra 2,00€ 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 9 mit Süßungsmittel

*Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.*