Süppchen zum Anfang!

102 Leberknödel in Rindfleischbrühe ⁴ mit Weißbrotcroutons

760 Bärlauchkremsüppchen ⁴ mit Weißbrotcroutons

103 Meerrettichschaumsüppchen ^{3/4/9} mit Rote-Beete-Streifen



was knackig & frisches vorweg!

Bunter Beilagensalat 3/9	110 5,00€
Kleiner bunter Salat an Knoblauch-Joghurt Dressing mit 1 crunchy Hähnchenbrust und Feurigem Dip	109 12,90€
Gemischter Salat an Thousand-Island-Dressing mit hausgemachten Gemüse-Kartoffelkroketten, dazu Sweet-Chili-Dip	108 10,90€
Bunter Gemischter Salat an Hausdressing 3/4 mit 5 gebratenen Black-Tiger Garnelen	111 13,90€
Vom Fisch! Gebratene Spessartforellenfilets ⁴	
auf Meerrettichschaum dazu Butterkartoffeln	901 20,40€
Steaks vom Rind!	
"Zwiebelrostbrätle" ⁴ von der argentinischen Steakhüfte (ca. 210g) mit karamelisierten Zwiebeln und Pommes	246 23,40€
Großer gemischter Salatteller an Thousand- Island-Dressing dazu ein argentinisches Hüftsteak (ca. 210g) und Kräuterbutter	234 22,60€
"Surf and Turf" Argentinisches Hüftsteak ca. 210g mit 3 gebratenen Garnelen, Pommes und Hollandaise	244 24,40€
Argentinisches Hüftsteak (ca. 210g) mit Cognacpfefferrahmsoße und Kroketten	235 23,40€

Die Pfifferlinge sind los

Kleine Portion frische Pfifferlinge in Rahm ⁴ mit hausgemachtem Semmelknödel	460 15,80€
Kleine Portion frische Pfifferlinge in Rahm mit Spätzle ⁴	461 15,80€
Frische Pfifferlinge in Rahm mit 1 Stück ⁴ Schnitzel "Wiener Art" dazu Spätzle	467 20,90€
Frische Pfifferlinge in Rahm mit 1 crunchy 3/4 Hähnchenbrust dazu Pommesfrites	465 20,90€
Frische Pfifferlinge in Rahm mit ⁴ Schweinenackenbraten und Kartoffelklößen	482 21,90€
Frische Pfifferlinge in Rahm mit einem Hüft- 4 steak (ca.200g) vom argentinischen Rind dazu Kroketten	476 25,90€
Frische Pfifferlinge in Rahm mit Spessartwild- 4 schweinbraten und Kartoffelklößen	473 25,90€
Wildschweinbraten mit Kartoffelklößen, 2/3/4 Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne	222 20,90€
Für unsere Vegetarier:	
Fränkische Käsespätzle mit karamelisierten Zwiebeln 3/4/9 und gemischtem Beilagensalat	291 14,90€
Was jeder gerne mag:	
Schweinenackenbraten mit Klößen und Apfelrotkohl 2/3/4	265 16,40€
Leberknödel auf Sauerkraut mit Butterkartoffeln ⁴	508 11,90€
1 Crunchy Hähnchenbrust mit Cognacpfeffer- ⁴ rahmsoße und Kroketten	180 13,90€
Gekochtes Rindfleisch an Meerrettich- 3/4 rahmsoße dazu Butterkartoffeln und Preiselbeeren	239 17,40€

Schnitzel aus der Pfanne

AND THE RESERVE OF THE PARTY OF
White the same of

Schnitzel "Wiener Art" 4/9
Schnitzel parniert (ca. 120g) mit Pommes
und Ketchup dazu ein Beilagensalat

275 17,40€

"Meerrettichrahmschnitzel" 4/5/9 1 paniertes Schnitzel (ca.120g) mit Meerrettichrahmsoße, dazu Pommes, Preiselbeeren und Beilagensalat

272 19,40€

"Pfefferrahmschnitzel" 3/4/9

Î paniertes Schnitzel (ca.120g) mit Cognacpfefferrahmsoße, dazu Kroketten und Beilagensalat

276 19,40€

für unsere kleinen Gäste



Portion Pommesfrites mit Ketchup	950	4,50€
Ein Kloß mit Soße 4	951	4,00€
Eine Portion Spätzle mit Soße 4	956	4,50€
1.0 1 1701 1 1 4 2/4		

1 Crunchy Hähnchenbrust ³/4
mit Pommesfrites und Ketchup

957 9,90€

eine kleine Sünde für danach

"Schwedenbecher"Apfelmus, 2 Vanilleeiskugeln, Sahnehaube mit reichlich Eierlikör übergossen und Schokostreuseln

600 7,20€

,,Schokoladenvulkan" mit Erdbeersoße, Vanilleeis und Sahne

619 7,90€



Hausgemachter Bananencupcake mit Eierlikörsahne und Schokoladeneis

620 7,90€

3 Kugeln gemischtes Eis

609 5,50€

Extras:

2001 Ketchup oder Mayo extra 0,40€

2002 Preiselbeeren oder zwei Scheiben Brot 1,50€

2003 verschiedene Soßen⁴ oder 1 Kloß extra 2,00€

2004 1 Gedeck extra 2,00€

2005 Beilage extra 3,00€

In den angebotenen Speisen/Getränken

können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoffen

3 mit Antioxidationsmitteln 5 geschwefelt

4 mit Geschmacksverstärkern 9 mit Süßungsmitteln

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