

# Süppchen zum Anfang!



**102** Leberknödel in Rindfleischbrühe<sup>4</sup>  
mit Weißbrotroutons

4,60€

**760** Bärlauchkreamsüppchen<sup>4</sup>  
mit Weißbrotroutons

4,80€

**103** Meerrettichschaumsüppchen<sup>3/4/9</sup>  
mit Rote-Beete-Streifen

5,00€

## was knackig & frisches vorweg!

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

110 5,00€

**Gemischter Salat an Knoblauch-Joghurt Dressing**<sup>2/3/4/9</sup>  
mit Gemüse-Kartoffelplätzchen

108 9,90€

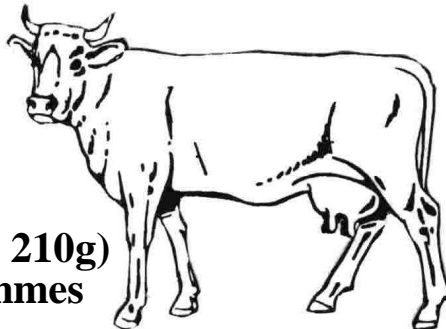
**Kleiner bunter Salat an Knoblauch-Joghurt Dressing**<sup>3/4/9</sup>  
mit 1 crunchy Hähnchenbrust und Feurigem Dip

109 12,90€

**Bunter Gemischter Salat an Hausdressing**<sup>3/4/9</sup>  
mit 5 gebratenen Black-Tiger Garnelen

111 13,90€

## Steaks vom Rind!

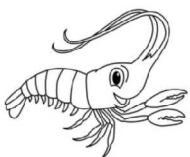


„Zwiebelrostbrätle“<sup>4</sup>  
von der argentinischen Steakhüfte (ca. 210g)  
mit karamelierten Zwiebeln und Pommes

246 20,40€

**Großer gemischter Salatteller an Thousand-  
Island-Dressing** dazu ein argentinisches Hüftsteak<sup>3/4/9</sup>  
(ca. 210g) und Kräuterbutter

243 21,60€



„Surf and Turf“  
Argentinisches Hüftsteak ca. 210g mit 3 gebratenen Garnelen, Sauce Hollandaise und Pommes

244 23,40€

## Für unsere Vegetarier:

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

291 14,90€

# Spargelgerichte



**Frischer Spargel mit Hollandaise und Kartoffeln<sup>4</sup>**

752 21,90€

**Frischer Spargel in der Pfannkuchentasche dazu Bärlauchhollandaise und Ei<sup>4</sup>**

753 22,90€

**Frischer Spargel mit Hollandaise, Kartoffeln und einer Crunchy Hähnchenbrust<sup>4</sup>**

756 23,90€

**Frischer Spargel mit Hollandaise, Kartoffeln und einem argentinischem Hüftsteak ca. 210g<sup>4</sup>**

757 27,40€

**Frischer Spargel mit einem Schnitzel „Wiener Art“ dazu Hollandaise und Kartoffeln<sup>4</sup>**

754 23,40€

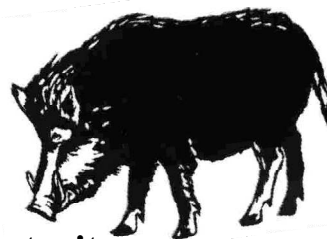
**Frischer Spargel mit 5 gebratenen Garnelen, Hollandaise und Kartoffeln<sup>4</sup>**

765 26,40€

**Frischer Spargel mit 1 Portion Wildschweinschnitzel in Haselnußbröseln paniert, dazu Hollandaise und Kartoffeln<sup>4</sup>**

758 27,40€

## Wild aus der Region!



**„Wildschnitzel vom Spessartwild“<sup>4</sup>**  
Schnitzel vom Hirsch, Reh oder Wildschwein paniert mit Haselnußbröseln, dazu Butterspätzle und Preiselbeeren

223 19,90€

**Wildschweinbraten mit Kartoffelklößen,<sup>2/3/4</sup>**  
Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne

222 19,90€

## Was jeder gerne mag:

**Leberknödel auf Sauerkraut mit Butterkartoffeln<sup>4</sup>**

508 10,90€

**1 Crunchy Hähnchenbrust mit Champig-<sup>4</sup>**  
nonrahmsoße und Kroketten

180 13,90€

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

239 16,40€

**Rinderschmorbraten mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl<sup>2/3/4</sup>**

230 18,40€

# Schnitzel aus der Pfanne



## **Schnitzel „Wiener Art“<sup>3/4/9</sup>**

1 Stück Schnitzel (ca.120g) mit Pommes  
und Ketchup dazu ein Beilagensalat

**275 16,40€**

## **„Meerrettichrahmschnitzel“<sup>3/4/9</sup>**

1 paniertes Schnitzel (ca.120g) mit Meerrettich-  
rahmsoße, dazu Pommes, Preiselbeeren  
und Beilagensalat

**272 18,40€**

## **„Champignonrahmschnitzel“<sup>3/4/9</sup>**

1 paniertes Schnitzel (ca.120g) mit Champig-  
nonrahmsoße, dazu Kroketten  
und Beilagensalat

**274 18,40€**

# für unsere kleinen Gäste



**Portion Pommesfrites mit Ketchup**

**950 4,50€**

**Ein Klobß mit Soße<sup>4</sup>**

**951 4,00€**

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

**956 4,50€**

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

**957 9,00€**

# eine kleine Sünde für danach

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

**600 7,20€**

**„Schokoladenvulkan“** mit Erdbeersoße, Vanilleeis und Sahne<sup>1/2</sup>

**619 7,90€**

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

**602 7,40€**

## Extras:

**2001** Ketchup oder Mayo extra 0,40€

**2002** Preiselbeeren oder zwei Scheiben Brot 1,50€

**2003** verschiedene Soßen<sup>4</sup> oder 1 Klobß 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.*