

# Zum Aperitif

- 92 Hugo** ca. 0,25l **5,50€**  
4cl Holunderblütensirup, aufgefüllt mit halb Sekt, halb Mineralwasser
- 95 Frankenhugo** ca. 0,25l **5,50€**  
4cl Holunderblütensirup, aufgefüllt mit halb Hausschoppen, halb Mineralwasser
- 89 Aperol Spritz** ca. 0,25l **5,50€**  
4cl Aperol, aufgefüllt mit halb Sekt, halb Mineralwasser
- 94 Campari-Orange** ca. 0,2l **4,90€**  
4cl Campari, aufgefüllt mit Orangensaft
- 76 Holunderschorle** ca. 0,4l **3,30€**  
Holunderblütensirup mit Mineralwasser, Limette und Eiswürfel alkoholfrei



## prickeliges

- |           |               |       |               |
|-----------|---------------|-------|---------------|
| <b>30</b> | Glas Sekt     | 0,1l  | <b>3,60€</b>  |
| <b>31</b> | Piccolo -M&M- | 0,2l  | <b>6,00€</b>  |
| <b>32</b> | Flasche Sekt  | 0,75l | <b>18,50€</b> |

## Heißes Süppchen zum Aufwärmen!



- |            |                                                                       |              |
|------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>102</b> | Leberknödel in Rindfleischbrühe <sup>4</sup><br>mit Weißbrotroutons   | <b>4,20€</b> |
| <b>103</b> | Meerrettichschaumsüppchen <sup>3/4/9</sup><br>mit Rote-Beete-Streifen | <b>4,50€</b> |
| <b>101</b> | Kürbisrahmsüppchen mit Kokosmilch <sup>4</sup><br>und Weißbrotroutons | <b>4,50€</b> |

# was knackig & frisches vorweg!

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

110 4,50€

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

109 10,90€

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

105 8,40€

## Was jeder gerne mag:

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

239 14,40€

**„Braumeistergoulasch“** Gemischtes Goulasch mit Zwiebeln,  
und hausgemachten Semmelknödeln

257 14,40€

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

230 15,90€

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

291 12,40€

**1 Crunchy Hähnchenbrust** mit PfefferrahmsöÙe und Kroketten <sup>3/4</sup>

180 10,90€

## Schnitzel aus der Pfanne



**Schnitzel „Wiener Art“** 1 Stück Schnitzel <sup>4</sup>  
mit Pommes und Ketchup (ca.120g)

275 9,70€

**„Meerrettichrahmschnitzel“** <sup>4/5/9</sup>  
1 paniertes Schnitzel mit MeerrettichrahmsöÙe,  
dazu Pommes und Preiselbeeren (ca.120g)

272 11,40€

**„Pfefferrahmschnitzel“** 1 panierte Schnitzel <sup>3/4</sup>  
mit CognacpfefferrahmsöÙe, dazu Kroketten (ca.120g)

274 11,40€

## für unsere kleinen Gäste

**Portion Pommesfrites mit Ketchup** 950 3,90€

**Ein Klob mit SoÙe** <sup>4</sup> 951 3,20€

**Eine Portion Spätzle mit SoÙe** <sup>4</sup> 956 3,50€

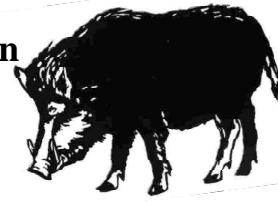
**1 Crunchy Hähnchenbrust** <sup>3/4</sup>  
mit Pommesfrites und Ketchup 957 8,50€



# Wild aus der Region!

## „Hubertustopf“<sup>3/4</sup>

Ragout vom Reh und Wildschwein mit Pilzen, Zwiebeln und Karotten, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl



226 15,90€

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

222 16,90€

„<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Grillente“ mit 2 Kartoffelklößen und Apfelrotkohl<sup>3/4</sup> 181 19,90€

# Der Pfifferlingenspurt!



Frische Pfifferlinge in Rahm<sup>4</sup> mit hausgemachtem Semmelknödel

460 13,90€

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Spätzle<sup>4</sup>

461 13,90€

Beilagenportion frische Pfifferlinge in Rahm<sup>4</sup>

464 12,50€

Frische Pfifferlinge in Rahm mit 1 crunchy  
Hähnchenbrust dazu Pommesfrites<sup>3/4</sup>

465 15,90€

Frische Pfifferlinge in Rahm mit 1 panierten  
Schnitzel „Wiener Art“ dazu Spätzle<sup>3/4</sup>

467 15,90€

Frische Pfifferlinge in Rahm mit kl. Portion Rinderschmor-  
braten und Kartoffelklößen

474 16,90€

Frische Pfifferlinge in Rahm mit kl. Portion Spessartwild-  
schweinbraten und Kartoffelklößen

472 17,90€

# eine kleine Sünde für danach

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

600 5,90€

„Schokoladenvulkan“ mit Erdbeersoße, Vanilleeis und Sahne

619 6,40€

2 Kugeln Gemischtes Eis mit heißen Kirschen und Sahne

602 5,90€

## 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.*