

Süppchen zum Anfang!



102 Leberknödel in Rindfleischbrühe⁴
mit Weißbrotroutons

4,60€

760 Bärlauchkreamsüppchen⁴
mit Weißbrotroutons

4,80€

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

5,00€

was knackig & frisches vorweg!

Kleiner Beilagensalat^{3/9}

110 5,00€

Gemischter Salat an Knoblauch-Joghurt Dressing^{2/3/4/9}
mit Gemüse-Kartoffelplätzchen

108 9,90€

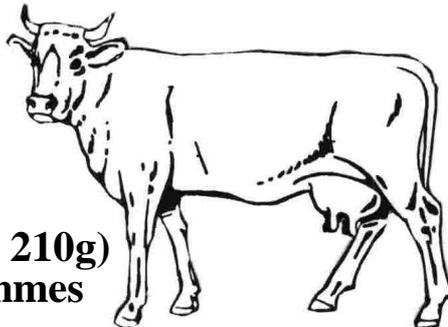
Kleiner bunter Salat an Knoblauch-Joghurt Dressing^{3/4/9}
mit 1 crunchy Hähnchenbrust und Feurigem Dip

109 12,90€

Bunter Gemischter Salat an Hausdressing^{3/4/9}
mit 5 gebratenen Black-Tiger Garnelen

111 13,90€

Steaks vom Rind!

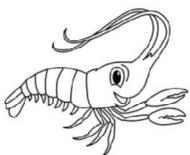


„Zwiebelrostbrätle“⁴
von der argentinischen Steakhüfte (ca. 210g)
mit karamelierten Zwiebeln und Pommes

246 20,40€

**Großer gemischter Salatteller an Thousand-
Island-Dressing** dazu ein argentinisches Hüftsteak^{3/4/9}
(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^{3/4/9}
und kleinem Beilagensalat

291 14,90€

Spargelgerichte



Frischer Spargel mit Hollandaise und Kartoffeln⁴

752 21,90€

Frischer Spargel in der Pfannkuchentasche dazu Bärlauchhollandaise und Ei⁴

753 22,90€

Frischer Spargel mit Hollandaise, Kartoffeln und einer Crunchy Hähnchenbrust⁴

756 23,90€

Frischer Spargel mit Hollandaise, Kartoffeln und einem argentinischem Hüftsteak ca. 210g⁴

757 27,40€

Frischer Spargel mit einem Schnitzel „Wiener Art“ dazu Hollandaise und Kartoffeln⁴

754 23,40€

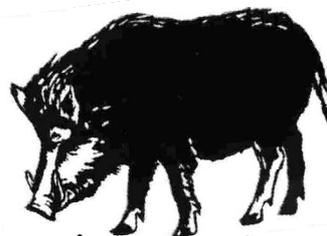
Frischer Spargel mit 5 gebratenen Garnelen, Hollandaise und Kartoffeln⁴

765 26,40€

Frischer Spargel mit 1 Portion Wildschweinschnitzel in Haselnußbröseln paniert, dazu Hollandaise und Kartoffeln⁴

758 27,40€

Wild aus der Region!



„Wildschnitzel vom Spessartwild“⁴
Schnitzel vom Hirsch, Reh oder Wildschwein paniert mit Haselnußbröseln, dazu Butterspätzle und Preiselbeeren

223 19,90€

Wildschweinbraten mit Kartoffelklößen,^{2/3/4}
Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne

222 19,90€

Was jeder gerne mag:

Leberknödel auf Sauerkraut mit Butterkartoffeln⁴

508 10,90€

1 Crunchy Hähnchenbrust mit Champig-⁴
nonrahmsoße und Kroketten

180 13,90€

Gekochtes Rindfleisch an Meerrettich-^{3/4}
rahmsoße dazu Butterkartoffeln und Preiselbeeren

239 16,40€

Rinderschmorbraten mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl^{2/3/4}

230 18,40€

Schnitzel aus der Pfanne



Schnitzel „Wiener Art“^{3/4/9}

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

275 16,40€

„Meerrettichrahmschnitzel“^{3/4/9}

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

272 18,40€

„Champignonrahmschnitzel“^{3/4/9}

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 Soße⁴

951 4,00€

Eine Portion Spätzle mit Soße⁴

956 4,50€

**1 Crunchy Hähnchenbrust⁴
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^{1/2}

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 Soßen⁴ 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.