

## *Kleine Schmankerl vorweg*

**F**eldsalat mit rösch gebratenem Speck und Croutons  
€ 11.00

**Z**iegenkäse im Speckmantel gebraten mit Honig karamellisiert  
und Blattsalat  
€ 15.00

**T**atar vom Rinderfilet, würzig mariniert  
mit Rösti, Spiegelei und kleinem Salat  
€ 20.00

**G**ratinierter Schafskäse mit Aprikosenragout,  
Pinienkernen und marinierten Shrimps  
€ 15.00

**B**eilagensalat  
€ 7.00

**V**itello Tonnato mit Römersalat  
€ 17.00

## *Aus der Suppenküche*

**F**ränkische Festtagssuppe  
(Grießnockerl, Leberknödel und Pfannkuchenstreifen)  
€ 8.00

**M**eerrettichcremesuppe mit gebackener Wachtelpraline  
€ 9.50

## *Aus dem Wasser*

**F**ilet vom Saibling  
auf Olivenrisotto mit Thymianschaum  
€ 27.00

**Z**anderfilet mit Meerrettich-süßer-Senfsauce,  
Kartoffelpüree und Wirsing  
€ 27.00

## *Mal ohne Fleisch*

**Z**iegenkäse-Rosmarinravioli mit Zitronenschaum und rosa Pfeffer  
€ 18.00

# Köstlichkeiten mit Fleisch und Geflügel

**B**arbarie-Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce  
hausgemachten Schupfnudeln und Kohlrabi-Karottengemüse  
€ 23.00

**L**ammrücken rosa gebraten mit Senfkruste, Rotweinjus,  
Kartoffelgratin und Speckbohnen  
€ 32.00

**R**inderfilet Rioplatense mit Pfefferrahmsauce  
Rösti und Gemüse  
€ 38.00

**K**albsleber Berliner Art  
mit Röstzwiebeln, gebratenem Apfel und Kartoffelpüree  
€ 24.00

**R**ehragout und Semmelkloß und Preiselbeeren  
€ 23.50

**B**auernente  
mit hausgemachtem Blaukraut und Kartoffelkloß  
½ € 27.00    ¼ € 19.00

**K**nuspriges Schäufole mit Kartoffelkloß, Sauerkraut und Dunkelbiersauce  
€ 19.00

**R**inderroulade nach Art des Hauses  
mit Kartoffelkloß und hausgemachtem Blaukraut  
€ 21.00

**S**auerbraten mit einer Rotwein-Lebkuchensauce,  
Kartoffelkloß und hausgemachtem Blaukraut  
€ 18.50

**W**iener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
oder Pommes frites und gemischtem Salat  
€ 29.50

**S**chnitzel Wiener Art vom Schweinerücken mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
oder Pommes frites und gemischtem Salat

# Spargel aus dem Knoblauchland 2026



**S**pargelcremesuppe  
mit Spargelstückchen und Croutons  
€ 9.00



**M**ariniertes Stangenspargel mit Schnittlauchvinaigrette  
und gekochtem Ei  
€ 19.00



**P**ortion Stangenspargel mit Butter  
oder Sauce Hollandaise  
und Kartoffeln  
€ 21.00

### ***Wahlweise mit:***

- **W**iener Schnitzel vom Kalb € 13.50
- **S**chnitzel Wiener Art vom Schwein € 10.00
- **R**inderfilet € 21.00
- **2** fränkische Bratwürste € 8.00
- **T**agesfisch € 15.50

# Essen für unsere kleinen Gäste

**S**chnitzel Wiener Art mit Pommes frites oder Kartoffelsalat  
€ 11.00

**K**loß mit Bratensauce nach Wahl  
€ 4.50

**P**ommes frites mit Ketchup und Mayonnaise  
€ 4.50

## Zum Nachtisch

**G**ebackene falsche Mozartkugel  
mit Zwetschgenröster und Pistazieneis  
€ 13.00

**M**ascarpone-Himbeertörtchen mit Karamellschokolade überzogen  
und Himbeersorbet  
€ 13.00

**C**rema catalana mit Schokoladeneis  
€ 11.00

**H**ausgemachte Apfelkühle mit Vanilleeis  
€ 12.00

## Eierlikörbecher

**S**tracciatellaeis, Vanilleeis, Eierlikör und Sahne  
€ 10.00

*Alfogato al caffè*  
Espresso mit Vanilleeis  
€ 4.10