



## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberklößen und Backerbsen € 04,60

**Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle** und Schnittlauch € 04,20

## Hauptgänge

Ganze, gebratene Forelle, !bereits für Sie entgrätet!  
Mit Rosmarin und Knoblauch gebraten, an mit Knoblauch sautierten Blattspinat  
und Rosmarinkartoffeln 17,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ (*gerne auch mit Champignon-Rahmsoße + € 2,00*)  
wahlweise mit Pommes frites oder Kroketten € 10,90

Medaillons von der Schweinelende in Champignon-Rahmsoße  
mit Beilagensalat und Kroketten € 16,50

Gebratene Rinderleber mit Apfelscheiben und hausgemachten Röstzwiebeln  
an dunkler Bratensoße und Kroketten € 13,90

Fränkisches Hochzeitessen gesottener Kalbstafelspitz in Apfel-Meerrettichsoße  
mit Preiselbeeren garniert und geschmeltzen Bandnudeln € 14,90

Argentinisches, rosa gebratenes Rumpsteak  
mit Pommes frites und Kräuterbutter € 17,50

Fränkischer Schweinebraten in kräftiger, dunkler Bratensoße  
mit Blaukraut und Kartoffelklößen € 12,50

„Mit oder OHNE Fleisch....einfach lecker!“

Großer Salatteller aus verschiedenen Blattsalaten  
im aromatischen Hausdressing, bunt garniert und mit Baguette serviert € 08,50

Tagliatelle in Champignon-Rahmsoße geschwenkt verfeinert mit Frühlingslauch, Kirschtomaten  
und Parmesan garniert mit frittiertem Rucola € 13,90

auf Wunsch bei beiden Gerichten dazu:

- zusätzlich Streifen von der gebratenen Hühnerbrust € 04,90

- zusätzlich Streifen vom argentinischen Rumpsteak € 08,50

- zusätzlich gebratene Champignons € 03,90

## Dessert

Gebackene Apfelkräpfle in Zimt-Zucker gewälzt  
mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne € 07,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit schmelzenden Schokoladenkern  
auf Erbeerenkompott, dazu cremiges Vanilleeis und Schlagsahne € 07,90