



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