



Suppe

- * Tomatencremesuppe mit Sauerrahm
und Gemüsestroh 6,50 €

Hauptgerichte

- * Fränkischer Sauerbraten mit Preiselbeeren, gebräunten Mandeln und
Blaukraut, dazu Kartoffelknödel 15,90 €

- * Rinderroulade in Rotweinsauce mit Blaukraut und Kartoffelknödel 16,90 €

- * Schweine-Schäufele auf Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und
Kartoffelknödel 14,90 €

- * Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut
und Kartoffelknödel 12,90 €

- * Medaillons vom Schwein, Rind und Hähnchen mit Egerlingen in Kräuterrahm,
dazu hausgemachte Spätzle und Salat 18,10 €

- * Schweineschnitzel „Waliser Art“ überbacken mit Brie und Preiselbeeren, dazu
Pommes Frites und Salat 13,80 €

- * Original Wiener Schnitzel
Panierter Schnitzel vom Kalbsrücken mit Zitrone, Preiselbeeren,
dazu Kartoffeltwister und Salat 21,90 €

- * Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat 12,90 €





* Schnitzel „Münchner Art“ Schweineschnitzel mit Meerrettich, Senf und Brezenbrösel paniert, dazu Pommes Frites und Salat 14,80 €

* Schweizer Rahmpfanne
Schweinerückensteaks unter Egerlingen in Kräuterrahm mit Käse überbacken,
dazu Pommes Frites und Salat 16,50 €

* Hirschgulasch in Wacholderrahmsoße mit gebratenen Speckscheiben,
Preiselbeerapfel und Semmelknödel, dazu Salat 17,20 €

* Cordon Bleu vom Hirsch gefüllt mit Kürbis, Preiselbeeren, Brie, dazu
hausgemachte Schupfnudeln und Blattsalat mit Schwarzbrotcroutons 21,50 €

* Gebratenes Karpfenfilet auf Meerrettichsoße, auf Gemüse
und kleinen Kartoffeln 17,50€

* Kürbisrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen, Hüttenkäse
und Kürbiskernöl 15,90 €

* Großer Salatteller mit Kartoffeldressing, gerösteten Kernen und
Schwarzbrotcroutons, dazu Baguette 11,50 €

* mit Hähnchenbrust 14,50 €

Dessert

* Ananas-Carpaccio mit Basilikum-Joghurt-Eis 7,50 €

