

Speisekarte

Vorspeisen

Kaskade Salat

marktfrische Blattsalate, angemachte Rohkostgemüse, gebratene Champignons und Speckstreifen (j)

9,50 Euro

Zu den Salaten können Sie folgendes dazu bestellen:

Rinderstreifen vom Grill (ca.120 Gramm)

7,00 Euro

Lachssteak vom Grill (ca.120 Gramm) (d)

7,00 Euro

Knusprige **Maispouardenbrust** (ca.120 Gramm)

7,50 Euro

Pochiertes **Ei** und gratinierter **Ziegenkäse** (c,g)

5,50 Euro

Gebratene **Hühnerleber**

6,50 Euro

Kleiner Beilagensalat (e,i)

3,50 Euro

Hausgemachte Gemüse-Quiche

mit Sauerrahm und gemischten Salat (g,i)

8,50 Euro

Selbstgebeiztes Filet von der Lachsforelle

mit Meerrettichcreme auf Weißbrot mit Tomatenragout

7,50 Euro

Forelle nach Matjes Art

mit Salzkartoffeln und Salat (e,i)

8,90 Euro

Riesengarnelen-Zitronen-Spieß

auf Rucola-Tomaten-Salat

10.50 Euro

Carpaccio Frankonia

dünn aufgeschnittener Tafelspitz mit Meerrettichcreme und Äpfeln

7,90 Euro

Wir verwenden ausschließlich frische, regionale und nachhaltige Lebensmittel.

Alle Preise sind in brutto und inklusive Service ausgewiesen.

Allergene Zusatzstoffe: (a) Glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, (d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, (e) Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, (g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, (j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Hauptspeisen

Weißer fränkischer Spargel

mit Kartoffeln und geschmolzener Butter oder Sauce Hollandaise (i)

16,50 Euro

wahlweise mit....

Kleines Original Wiener Schnitzel

8,00 Euro

Gegrilltes Lachsfilet

7,00 Euro

Kleines Rumpsteak

8,00 Euro

Handgemachte Käsespätzle (a,g)

mit Bergkäse, hausgemachten Röstzwiebeln

12,50 Euro

kleine Portion

8,50 Euro

Frische Rahmschwammerl (a,c,g)

mit zwei Semmelknödel

13,50 Euro

kleine Portion mit einem Knödel

9,50 Euro

Blaifränkisch Gulasch vom Rind (a)

in kräftiger Soße mit Bandnudeln

13,50 Euro

und Grana Padano Späne

Krustenbraten vom Schäufole (a)

mit hausgemachten Krautsalat und zwei Klößen

14,50 Euro

kleine Portion mit einem Klob

8,50 Euro

Schweineschnitzel Wiener Art (a,c)

mit Pommes Frites und kleinem Salat

15,00 Euro

Jägerschnitzel Wiener Art (a,c,g)

mit Rahmschwammerl und Kroketten

15,50 Euro

Original Wiener Schnitzel (a,c)

vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

22,50 Euro

Sieben Schwaben Spieß (a,c,g)

Schweinefilet im Speckmantel, Käsespätzle

in Pilz Rahm

Wir verwenden ausschließlich frische, regionale und nachhaltige Lebensmittel.

Alle Preise sind in brutto und inklusive Service ausgewiesen.

Allergene Zusatzstoffe: (a) Glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, (d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, (e) Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, (g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, (i) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ganze frische Forelle ^(d) mit Kapern, Knoblauch und Oliven, Salzkartoffeln	18,80 Euro
Forelle Blau mit Bratkartoffeln und Gemüse	18,80 Euro
Gebratene Meefischli ^(d) mit lauwarmen Kartoffelsalat	17,90 Euro

800 GRAD Steaks

Unser Fleisch kommt ausschließlich aus nachhaltiger Zucht und wird in unserem 800 Grad Grill perfekt für Sie gegrillt.

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak ^{(400 Gramm Rohgewicht) (a)} mit Grillgemüse und Pommes Frites	25,50 Euro
Surf and Turf Rumpsteak mit 2 Riesengarnelen, Bratkartoffeln und Salat ^(a)	26,00 Euro

Dessert

Milena´s handgezogener Apfelstrudel ^(c,e,g) mit Vanillesoße	5,00 Euro
Hausgemachte Mousse au Chocolat ^(g) und frischen Früchten	5,90 Euro
Frische heißgebackene Apfelküchle ^(a,c,g) mit Zimt und Zucker und Vanilleeis	7,00 Euro
Hausgemachter Blechkuchen ^(a,c,g)	3,00 Euro

Wir verwenden ausschließlich frische, regionale und nachhaltige Lebensmittel.

Alle Preise sind in brutto und inklusive Service ausgewiesen.

Allergene Zusatzstoffe: (a) Glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, (d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, (e) Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, (g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, (j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse