

Sonntagskarte

Federweisser 4,20

Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen	6,20
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnahaube	7,00
Großer Salatteller mit gebratenen marinierten Putenbruststreifen	15,90
Selbstgebeizter Lachs mit Salatbouquet und Rösti	13,50
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Serviettenkloß	16,50
Ofenfrisches Schäufole mit Wirsing und Klob	17,50
Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Klob	18,50
Gesottenes Rindfleisch mit Meerrettichsauce dazu Preiselbeeren und Klob	17,50
1/2 Ente mit Wirsing und Klob	19,50
Hirschragout mit Pilzen, Preiselbeeren, Blaukraut und Klob	18,80
Ochsenbäckchen /Rotweinsauce/gebratenes Gemüse / Serviettenklob	23,50
Schweinelenochen mit Pilzrahmsauce dazu Broccoli und Rösti	19,50
Gefülltes Meerrettichschnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	18,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	16,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	27,90
Spinatknödel mit Gemüse und Salbeibutter	15,50
Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen in Salbeibutter und Gemüse	16,90
Gebratenes Gemüse mit Thaicurrysauce Basmatireis	16,80
mit Putenbruststreifen	18,90
mit Garnelen	19,90
Zanderfilet auf Kürbisrisotto	22,50
1/2 Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	20,90
Karpfenfilet gebacken mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	22,90
Dessert:	
Birne „Helene“ mit Vanilleeis und Schokoladensauce	7,90
Apfelküchle mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis	7,90
Kürbiskernparfait mit Zwetschgenragout	7,90
Fragen Sie nach unseren selbstgemachten Eissorten	