

Suppen & Vorspeisen

soups & starters

Leberknödelsuppe, dazu Baguette

(Bouillon vom Tafelspitz mit hausgemachtem Leberknödel)

Beef stock with homemade liver dumpling, served with French bread

6,40

2 Stück Bruschetta mit Ziegenfrischkäse

2 slices of bruschetta with goat cheese

8,30

Süßkartoffelpüree

mit geschmorten Karotten, Ziegenkäse Creme und
karamellisierten Kürbiskernen, dazu Baguette

*Homemade sweet potato puree with braised carrots, goat cheese cream
and caramelized pumpkin seeds, served with French bread*

13,80

Ziegenkäse in Wan Tan ausgebacken

auf Mango-Chutney und Wildkräutersalat

Goat-cheese baked in wan tan with mango-chutney and wild herb salad

13,80

Avocado-Mango-Mozzarella Salat, dazu Baguette

Avocado-mango-mozzarella salad with French bread

14,80

Carpaccio vom Rind mit Tomaten, Pilzen und Parmesanspänen, dazu Baguette

*Beef carpaccio with tomatoes, mushrooms and Parmesan shavings
and French bread*

15,80

Salate

salads

Kleiner Wildkräutersalat mit Baguette

Small wild herb salad with French bread

4,80

Großer **Wildkräutersalat** an Hausdressing
mit gebratenen **Knoblauchgarnelen**, dazu Baguette

Big wild herb salad with stir fried prawns and French bread

22,80

Falafel an **Wildkräutersalat**
mit **Joghurt-Minz-Dip**, dazu Baguette

Falafel with wild herb salad served with yoghurt-mint dip and French bread

15,80

Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Egerling **Rahm** mit Serviettenknödel Scheiben

Mushroom cream sauce with bread dumplings

15,80

Veganes **Gemüse-Ratatouille** mit Jasminreis

(Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate, Zwiebel)

Vegetable stew with jasmin rice

15,80

Veganes **Chili sin Carne** mit Mais, Bohnen und Veggie-Hack,
serviert mit Jasminreis

Vegan chili sin carne with corn, beans and locally produced veggie mince, served with jasmin rice

18,80

Veganes rotes **Gemüsecurry** (scharf) mit Jasminreis

Vegan red vegetable curry (spicy) with jasmin rice

18,80

Deftiges, Geschmortes & Kurzgebratenes

*traditional dishes, roasted food &
pan-fried dishes*

Kalbsrahmbraten mit gelbem Rübengemüse und Kloß

Roast veal with brown gravy, yellow beets and potato dumpling

21,30

Paniertes Kalbsschnitzel

(aus der Pfanne in Butterschmalz gebraten)

mit Preiselbeeren und **Pommes Frites**

oder hausgemachtem **Kartoffel-Gurken-Salat**

*Breaded veal cutlet with lingonberries
and homemade potato-cucumber-salad or with French fries*

26,30

Krustenbraten vom fränkischen Schwein mit Wirsing und Kloß

Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling

17,80

Wildkräutersalat als Beilagensalat

Small wild herb salad as side dish

3,80

Sie benötigen die Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen?

Bitte fragen Sie unseren Service. Wir weisen darauf hin, dass sich die Angaben der Allergene auf den Inhalt laut Rezeptur und den Spezifikationen unserer Rohstofflieferanten beziehen, d. h. Spuren und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

*Allergen menu available upon request – please ask our staff.
Allergen details are based on recipes and supplier specs; traces/cross-contamination cannot be excluded.*

Deftiges, Geschmortes & Kurzgebratenes

*traditional, roasted food &
pan-fried dishes*

2 Stück **Kalbfleisch-Küchla** (2/3 Kalb und 1/3 Schwein)
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat
und Bratensoße

*2 veal meatballs (2/3 veal and 1/3 pork)
with potato-cucumber-salad and gravy*

17,80

Currywurst mit hausgemachter Soße
und Pommes frites

Currywurst (sausage in homemade curry sauce) with French fries

13,80

Wildschweinbratwurst auf Blaukraut
mit Kloß-Röstern und Preiselbeersenf

*Boar Bratwurst with red cabbage, fried potato dumpling
and lingonberry mustard*

14,80

Tafelspitz vom Rind aus dem Wurzelsud
in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Kloß

Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling and lingonberries

21,30

Hirschgulasch mit Pilzrahmsoße,
dazu Serviettenknödel Scheiben, Blaukraut
und Preiselbeeren

*Venison stew with mushroom cream sauce, bread dumpling,
red cabbage and lingonberries*

23,80

Für kleine Portionen bringen wir 2 € zum Abzug.

For small portions, we deduct 2 € from the price.

Fisch *fish*

Gebackenes **Seelachsfilet** in Knusperpanade
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat, Wildkräutersalat
und Remoulade

*Deep fried filet of pollock with homemade potato-cucumber-salad,
wild herb salad and remoulade*

16,80

Matjes „Hausfrauenart“
mit Salzkartoffeln

*Matjes (soused herring) „home-made style“
with boiled potatoes*

15,80

Rotes **Thai-Curry** (scharf) mit Lachs und Jasminreis

Red Thai curry (spicy) with salmon and jasmin rice

21,80

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre *children's menu*

Kinderteller (Kinderportion fast aller Hauptgerichte)

Kids plate (small serving of almost all main dishes)

10,80

Kinder-Kalbsschnitzel mit Pommes frites

Small breaded veal cutlet with French fries

11,80

Portion **Pommes frites**
mit Ketchup oder Mayo

Portion of French fries with ketchup or mayonnaise

6,20

Dessert

desserts

Hofbräus **Schokoladenkuchen** enthält Alkohol „Renard“
mit hausgemachtem weißen Schokoladeneis enthält Alkohol
und Sahne

*Chocolate cake with homemade white chocolate ice cream
and whipped cream*

12,80

Lauwarmer **Apfelstrudel** mit Vanillesauce

Apple strudel with vanilla sauce

8,80

Topfen-Limetten-Mousse
auf Beerenragout und Crumble

Lime and curd mousse with berry compote and crumble

10,80

1 Kugel hausgemachtes weißes Schokoladeneis enthält Alkohol

One scoop of homemade white chocolate ice cream

2,80

Käse

cheese

Französische **Käseauswahl**
mit hausgemachtem Gelee und Baguette
(Kuh - Camembert CRU, Normandie; Schaf - Bleu des Basques, Pyrenäen;
Ziege - Sainte Maure de la Dragonnière, Normandie)

French cheese selection with homemade jelly and French bread

14,80

Beilagen & Kleinigkeiten

side orders & small dishes

Brotkorb	2,50
<i>Bread</i>	
1 Stück Butter	1,00
<i>Piece of butter</i>	
Kloß	3,00
<i>Potato dumpling</i>	
Kloß mit Soße	5,80
<i>Potato dumpling with gravy</i>	
Kloß mit Soße und Gemüse	8,80
<i>Potato dumpling with gravy and vegetables</i>	
Portion Pommes frites mit Ketchup	6,20
<i>French fries as main dish</i>	
Portion Pommes frites zum Hauptgang	4,00
<i>French fries as side order</i>	
Portion Gemüse (z.B. Wirsing od. Blaukraut)	4,30
<i>Vegetables (e.g. savoy or red cabbage)</i>	
Portion hausgem. Kartoffel-Gurkensalat	4,00
<i>Homemade potato-cucumber-salad</i>	
Portion Reis	3,20
<i>Jasmin rice</i>	

Zu Ihrer Information

for your information

Sicherlich haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns vorbehalten,...

Surely you understand that we reserve the right...

... den Ausschank von Leitungswasser in Rechnung zu stellen.

0,2 l...1,- / 0,4 l...2,- / 1,0 l...4,50

... to bill the serving of tap water (0,2 l 1,- / 0,4 l 2,- / 1,0 l 4,50).

... eine Gebühr von 1,50 für ein zweites Gedeck zum Hauptgang zu berechnen.

... to charge a 1,50 fee for an additional place setting.