

# 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**

**Blutwurst in Wan Tan ausgebacken auf  
lauwarmem Linsensalat und Wildkräutersalat**

*Fried Black pudding in wan tan  
with warm lentil-salad and wild herb salad*

**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 cream sauce, carrots 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 Preiselbeer Senf

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

**14,80**

**Tafelspitz** vom Rind aus dem Wurzelsud  
in Meerrettichsoße 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**

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 weißem Schokoladeneis enthält Alkohol  
und Sahne

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

**12,80**

Lauwarmer **Apfelstrudel** mit Vanillesoße

*Apple strudel with vanilla sauce*

**8,80**

**Schokoladenmousse**

auf Kirschragout und Crumble

*Chocolate mousse with cherry compote and crumble*

**11,80**

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.*

