



## Suppen & Vorspeisen / Soups & starters

### **Leberknödelsuppe**

(Bouillon vom Tafelspitz mit hausgemachtem Leberknödel)

*Beef stock with homemade liver dumpling*

**6,40**

### **2 Stück BRUSCHETTA mit Ziegenfrischkäse**

*2 slices bruschetta with goat-cheese*

**7,80**

### **BURRATA**

**mit hausgemachter Süßkartoffelcreme,  
Teriyaki und Chili**

*Burrata with homemade sweet potato cream, teriyaki and chili*

**12,80**

**BLUTWURST in Wan Tan ausgebacken  
auf lauwarmem Linsensalat**

*Fried Black pudding in wan tan with warm lentils-salad*

**13,80**

**ZIEGENKÄSE in Wan Tan ausgebacken  
an Wildkräutersalat und Mango-Chutney**

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

**13,80**

**Avocado-Mango-MOZZARELLAsalat, dazu Baguette**

*Avocado-mango-mozzarella salad with French bread*

**14,80**

**Carpaccio vom RIND**

**mit Pilzen und Parmesanspänen, dazu Baguette**

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

**15,80**

## Salate / Salads

**Kleiner Wildkräutersalat mit Baguette**

*Small wild herb salad with French bread*

**4,50**

**Großer Wildkräutersalat in Hausdressing <sup>1.)</sup>  
mit**

**...gebratenen KNOBLAUCHGARNELEN, dazu Baguette**

*Big wild herb salad with stired prawns and French bread*

**19,80**

**...gebratenen Streifen aus der RINDERSTEAKHÜFTE, dazu Baguette**

*Big wild herb salad with panfried stripes of beef hip steak and French bread*

**22,80**



**Deftiges, Geschmortes & Kurzgebratenes /**  
**Traditional, roasted food & pan-fried dishes**

**Currywurst mit Pommes frites**

*Currywurst (sausage in curry sauce) with French fries*

**12,80**

**WILDSCHWEINbratwurst auf Blaukraut  
mit Kloßröstern <sup>2.) 3.)</sup> und Preiselbeersenf**

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

**14,80**

**2 Stück KALBFleischküchla (2/3 Kalb / 1/3 Schwein)  
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat**

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

**15,80**

**Krustenbraten vom fränkischen SCHWEIN  
mit Wirsing und Kloß <sup>2.) 3.)</sup>**

*Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling*

**16,80**

**KALBSrahmbraten**

**mit gelbe Rübensgemüse und Kloß <sup>2.) 3.)</sup>**

*Roast veal with brown gravy, yellow beets and potato dumpling*

**19,80**

**Tafelspitz vom RIND aus dem Wurzelsud  
in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Kloß <sup>2.) 3.)</sup>**

*Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries*

**19,80**

**HIRSCHgulasch mit Pilzrahm,  
dazu Servierrknödelscheiben <sup>2.) 3.)</sup>, Blaukraut und Preiselbeeren**

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

**23,50**

**Paniertes KALBSschnitzel**

*(in der Pfanne in Butterschmalz gebraten)*

**mit Preiselbeeren,**

**hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat oder mit Pommes Frites**

*Crumbed veal-escalope with cranberries, homemade potato-cucumber salad or with French fries*

**24,80**

**Kleiner Wildkräutersalat als Beilagensalat + 3,50**

*Small wild herb salad as side to a main order*

*Für kleine Portionen bringen wir 2,- € zum Abzug.*

*1.) mit Farbstoff 2.) mit Konservierungsstoff 3.) mit Antioxidationsmittel*

*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 bezieht, d. h.*

*Spuren und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.*



## Fisch / Fish

### **Gebackenes SEELACHSfilet in Knusper-Panade mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade**

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

**14,80**

### **Rotes Thai-Curry (scharf) mit LACHS und Jasminreis**

*Red Thai curry (spicy) with salmon and jasmin rice*

**20,80**

## Vegetarisch / Vegetarian

### **EGERLINGrahm mit Serviettenknödelscheiben**

*Mushroom cream sauce with bread-dumpling*

**15,80**

### **VEGANES Gemüse-RATATOUILLE mit Jasminreis**

*(Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate, Zwiebel)*

*Vegetable-stew with jasmin rice*

**15,80**

### **VEGANES rotes GEMÜSEcurry (scharf) mit Jasminreis**

*Vegan red vegetable curry (spicy) with jasmin rice*

**18,80**

**Kleiner Wildkräutersalat als Beilagensalat + 3,50**

*Small wild herb salad as side to a main order*

## Dessert & Käse / Sweet Course & cheese

### **Lauwarmer APFELSTRUDEL mit Vanillesauce**

*Applestrudel with vanilla cream sauce*

**8,80**

### **Hofbräu SCHOKOLADENKUCHEN „Renard“ mit hausgemachtem weißen Schokoladeneis und Sahne**

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

**10,80**

### **SCHOKOLADENMOUSSE auf Kirschragout und Crumble**

*Chocolate mousse with cherry compote and crumble*

**10,80**

### **Französische KÄSEauswahl mit hausgemachtem Gelee und Baguette**

*Verschiedene Weichkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch  
(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**



### Weinempfehlung

#### **2022er GRÜNER SILVANER FIRST CLASS**

*Trocken; feine Mineralik mit animierender Säure und langem Nachhall, weniger Alkohol*

Weingut Höfling, Eußenheim, Franken

**0,1l...3,80 / 0,2l...6,80**

#### **2019er AMBRA „SANTA CHRISTINA IN PILLI“ BIO**

*Ein archetypischer, von 70% Sangiovese geprägter, toskanischer Rotwein, der einen fantastischen Trinkfluss erzeugt und in einem langen, fein-würzigen Finale ausklingt.*

Trocken, DOCG, Cuvee aus Sangiovese, Canaiolo Nero & Cabernet Sauvignon

Fattoria Ambra, Carmignano, Toskana, Italien

**0,1l...6,00 / 0,2l...11,-**

(Die Weine enthalten Sulfite)

### Digestif

#### **BAMBERGER APFELBRAND**

*3 Brüder – 1 Geist: Feiner Brand von der fränkischen Streuobstwiese aus dem Gärtner Viertel des Weltkulturerbes*

Obstbrennerei Gebrüder Zenkel, Bamberg

**2cl...4,90**

#### **KNOCKANDO 12 Jahre**

*Milder und fruchtiger Speyside-Whisky vom „kleinen schwarzen Hügel“.*

Single Malt Scotch Whisky, Knockando, Schottland

**2cl...4,50**

#### **FREIMUT**

*Deutscher Wodka aus Bio-Roggen:*

*Einfach anders, unverfälscht und charakterstark, sortenrein und ungefiltert.*

Freimut Wodka, Wiesbaden, Hessen

**2cl...4,80**





## Beilagen & Kleinigkeiten / Side orders & small dishes

<b>Brotkorb</b>	2,50
<i>Bread</i>	
<b>1 Stück Butter</b>	0,80
<i>Piece of butter</i>	
<b>Kloß</b>	3,00
<i>Potato dumpling</i>	
<b>Kloß mit Soße</b>	5,80
<i>Potato dumpling with gravy</i>	
<b>Kloß mit Soße und Gemüse</b>	8,80
<i>Potato dumpling with gravy and vegetables</i>	
<b>Röstklöße</b>	3,50
<i>Fried potato dumpling</i>	
<b>Portion Pommes frites mit Ketchup/Mayonnaise</b>	5,50
<i>French fries as main dish</i>	
<b>Portion Pommes frites zum Hauptgang</b>	3,50
<i>French fries as side order</i>	
<b>Portion Gemüse</b> (z.B. Wirsing od. Blaukraut)	4,30
<i>Vegetables</i>	
<b>Portion Kartoffeln</b> (nach Verfügbarkeit)	3,00
<i>Potatoes (subject to availability)</i>	
<b>Portion hausgemachter Kartoffelsalat</b>	4,00
<i>Homemade potato-cucumber salad</i>	
<b>Portion Reis</b>	3,20
<i>Rice</i>	

## (Nur) für unsere kleinen Gäste / Kid's menu

<b>Kinderteller</b> (Kinderportion fast aller Hauptgerichte)	9,80
<i>Kids plate (small serving of almost all main dishes)</i>	
<b>Kinderschnitzel mit Pommes frites</b>	10,80
<i>Small crumbed veal-escalope with French fries</i>	

## Info / Notice

**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.**

*...to bill the serving of tap water.*

(0,2l...1,- / 0,4l...2,- / 0,5l...2,50 / 1,0l...4,50).

**...eine Gebühr für ein zweites Gedeck zum Hauptgang zu berechnen.**

*...to charge fee for an additional place setting.*

(1,50)

