



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

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 ^{1.)}

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 ^{2.) 3.)} 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 ^{2.) 3.)}**

Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling

16,80

**KALBSrahmbraten
mit gelbe Rübensgemüse und Kloß ^{2.) 3.)}**

Roast veal with brown gravy, yellow beets and potato dumpling

19,80

**Tafelspitz vom RIND aus dem Wurzelsud
in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Kloß ^{2.) 3.)}**

Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries

19,80

**HIRSCHgulasch mit Pilzrahm,
dazu Serviett'knödelscheiben ^{2.) 3.)}, 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

7,80

**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

2021er WEIßER BURGUNDER RÖDELSEER KÜCHENMEISTER

Weißburgunder mit Eleganz und mineralischer Finesse vom Gipskeuper

Trocken, VDP Erste Lage, Weingut Paul Weltner, Rödelsee

0,1l...5,50 / 0,2l...9,90

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, Cuveée 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

