

## VORSPEISEN & SUPPEN

07-22

Gemischte Sommersalate im Hausdressing  
Croutons und Röstkörner  
dazu ein hausgebackenes Körnerstängerl €6

...

Sommersalate im Dressing mit Körnern, Croutons  
dazu Pfannen-Champignons €9,9

...

hausgebeizter Lachs und Zwiebelringe  
mit Sahnekren und frischem Meerrettich  
Salatbouquet & Kartoffel-Gemüse-Puffer €11,9

...

Kalbfleisch Scheiben - Vitello „fränkisch“  
in Forellen-Meerrettich-Creme & Kräuterbaguette €11,9

...

feine Silvaner-Creme-Suppe  
Sahne, Croutons und Petersilie €5,5

...

pikante Tomatensuppe mit Concassées  
Kräuter, Croutons und Sahnekuss €5

...

frische Gurken-Gazpacho mit Tomate & Paprika  
Körnerstängerl und Kräuter €5

## KINDERKARTE

zwei Klöße mit Soß' 4€ oder Nudeln mit Soß' €4

...

ein Schnitzelchen „Wiener Art“ & Pfannenkartöffelchen €7,5

Restaurant bis 22.00 h, Küche abends von 17.30 h - 20.30 h

## HAUPTGÄNGE

Rumpsteak medium gebraten  
hausgemachte Kräuterbutter  
Röstzwiebeln und Pfannenkartöffelchen €23,9  
Rumpsteak zusätzlich mit bunten Sommersalaten €25,9

...

Bio-Bratwürste mit Senf und Röstzwiebeln  
hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat €11,5

...

Schweinelendchen aus der Pfanne  
mit Weinbrand-Pfefferrahm  
im Bett von Bio-Bandnudeln & Gemüsestiften €18,9

...

gebackenes Knusper-Schnitzel (vom Schwein)  
hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat €11,9  
Schnitzel zusätzlich mit bunten Sommersalaten €14,9

...

Lachs und Zander auf der Haut gebräunt  
im Bett von Bio-Bandnudeln & Gemüsestiften  
mit Kräutern verfeinert €19,5

...

Bio-Bandnudeln in der Gorgonzola-Käse-Soße  
Birnen, Beluga-Linsen und Rauke €13,9  
(Vegan mit einer Kräuter-Creme)

...

bunte Sommersalate im hausgemachten Dressing  
mit Körnern & Kräuterbaguette

- dazu gebratene Hühnerbruststreifen €15,9
- dazu gebratene Fischfilet Tranchen an Kräuter-Dip  
und Pfannen-Kartöffelchen €15,9
- dazu gegrillter Ziegenkäse & Tomaten-Marmelade  
mit feinem Linsen-Duo €15,9
  - dazu Ofenkartoffel und hausgemachter  
Kräuter-Dip mit Avocado, Kren & Tomate €9,9

...

bunter Beilagen Salat im Dressing mit Körnern verfeinert €4

## WEIN-SCHMECKER-MENÜ

bis 18.30 h bestellbar

*der Aperitif WUGO: ein fränkisch' Holler  
Holunder in trockener Weißweinschorle 0,25 l*

Rahmsuppe mit fränkischem Silvaner  
Buttercroutons & Sahnekuss



*zum Hauptgang empfehlen wir den  
Qualitätswein Q.b.A. mit Prädikat  
Silvaner Kabinett trocken ausgebaut  
aus dem Bio-Weingut Christ-Nordheim 0,1 l*

gebratene Schweinelendchen  
in feinem Weinbrand-Pfefferrahm  
im Bett von Bio-Bandnudeln & Gemüsestiften  
oder  
Lachs trifft Zander im Bärlauch-Sößchen  
im Bett von Bio-Bandnudeln & Gemüsestiften  
oder  
vegetarisch mit gegrilltem Ziegenkäse  
an feinem Linsen-Duo und Salaten



*das Dessert wird begleitet von einem fruchtigen  
Rotling QbA 0,1 l von den Winzern Sommerach*

marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer  
hausgemachte Schoko-Mousse, Schoko-Küchlein & -soße

Menü mit Weinbegleitung €43

## DESSERT:

Espresso-Dessert DOPPIO AFFOGATO  
Bio-Espresso über eine Kugel Vanille-Eiscreme gegossen  
dazu eine dunkle Praline €5,5

\* \* \*

marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer  
oder gegrillte Obst-Spiesse, mariniert  
hausgemachte Schoko-Mousse  
und ein hausgemachtes Schoko-Törtchen €5,9

\* \* \*

ausgesuchte Käse mit Feigensenf und Körnerbrot:  
ein Bio-Bergkäse, Blauschimmelkäse  
ein pikanter Weichkäse und Rosmarin-Ziegenkäse €9,9

\* \* \*

Eis-Vergnügen  
Premium Pistazien-Sahne-Eiscreme  
dazu kandierte Salz-Pistazien  
marinierte Erdbeer-Scheiben mit grünem Pfeffer  
oder gegrillte Obst-Spiesse, mariniert  
Sahnetupfer und Karamellsoße €5,9

\* \* \*

Dessert Vergnügen für Zwei:  
marinierte Erdbeer-Scheiben mit grünem Pfeffer  
Premium Pistazien-Sahne-Eiscreme  
kandierte Salz-Pistazien  
eine weiße Schoko-Mousse  
ein hausgemachtes Schoko-Törtchen  
Sahnetupfer und Karamellsoße €9,9