

## VORSPEISEN & SUPPEN

Kalbfleisch Scheiben „fränkisch“ (Vitello)  
an Forellen-Meerrettich-Creme & Baguette

\* \* \*

hausgebeizter Lachs & Zwiebelringe  
mit Sahnekren & frischem Meerrettich  
Salatbouquet & Kartoffel-Gemüse-Puffer

\* \* \*

Feldsalat im Kartoffel-Dressing  
Speck-Kracher, Croutons & Ei

\* \* \*

Bunte Salate im Hausdressing, Röstkörner,  
Sprossen & hausgebackene Körnerstänglerl

\* \* \*

Kürbis-Püree-Suppe mit Karotte & Ingwer  
mit Kürbisöl & -kernen garniert, Knusperstängle (vegan möglich)

\* \* \*

fränkische Silvaner-Rahm-Suppe  
Croutons & Petersilie

\* \* \*

fränkische Hochzeitssuppe  
kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädle & Klößchen

## Geniesser-PLATTE FÜR ZWEI

zwei Gläser Holunder-Secco  
Feldsalat mit Speck-Kracher, Croutons & Ei

\* \* \*

GAUMEN-SCHMAUS: Zanderfilets mit Kräutern gratinert  
gebratene Medaillons vom Rind und der Pute  
Senf-Rahm-Soße & Tomaten-Weißwein-Soße  
Kartoffel-Stampf, Nudelnest & Ackergemüse

~~Auf Vorbestellung servieren wir gerne bis Weihnachten  
Gans & Ente mit Klößen, Soße, Fülle & Blaukraut  
eine halbe Ente knusprig gebraten & teilweise ausgelöst €22  
die ganze Gans serviert zusätzlich mit Bratapfel und Wirsing  
für 4 Personen €130  
zur Vorspeise dazu Feldsalat, mit Kracher & Croutons~~

## HAUPTGÄNGE & FRÄNKISCHES

zart geschmorter Hirschbraten an feiner Glühweinsauce  
Kartoffelklöße, Preiselbeere & Speck-Rosenkohl

\* \* \*

hausgemachte Rinderroulade an feinem Senf-Sößchen  
Kartoffelklöße & Blaukraut

\* \* \*

gesottenes Rindfleisch an Meerrettich-Soße, rohe Kren-Späne  
breite Nudeln mit Bröseln & Preiselbeer-Dip  
(Probieren Sie dazu eine saure Gurke, so wie's der Chef mag)

\* \* \*

Rumpsteak medium gebraten mit Kräuterbutter  
Röstzwiebeln & Pfannkartoffelchen  
bunte Salatmischung im Dressing

\* \* \*

Rosa gebratene Entenbrust mit Grill-Streifen & Apfelspalten  
feine Calvados-Soße & Kartoffel-Gemüse-Stampf

\* \* \*

Schweinelenochen aus der Pfanne & Weinbrand-Pfefferrahm  
im Bett von Bio-Bandnudeln mit Gemüsestiften

\* \* \*

Lachs & Zander auf der Haut gebräunt im Bett von Bio-  
Bandnudeln, mit Gemüse-Stiften und  
Kräuterrahm verfeinert

\* \* \*

Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta, Kräutern, Tomaten, Mozzarella  
mit Tomätchen, Belugalinsen & Gemüse geschwenkt

(vegan möglich)

\* \* \*

karamellisierte Ziegenkäse & Birnen-Ingwer-Chutney  
Linsen-Duo & rote-Bete-Tartar

\* \* \*

zartes Schnitzel (vom Geflügel) in der Knusper-Panade & Zitrone  
hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat & bunte Salate

\* \* \*

ein Paar fränkische Winzerbratwürste & Senf  
an hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat

\* \* \*

bunter Beilagen Salat im Dressing mit Körnern verfeinert  
oder andere Gemüse-/Beilagen zusätzlich

## WEIN-SCHMECKER-MENÜ

4-Gang-Menü bis 18.30 h bestellbar

*WUGO - ein fränkischer Holler  
Holunder & trockene Weißweinschorle 0,25 l*

Rahmsuppe vom fränkischen Silvaner  
mit Croutons & Petersilie

\*\*\*

bunte Salate im Hausdressing  
mit Feldsalat, Röstkörnern & Sprossen

\*\*\*

*Qualitätswein mit Prädikat Silvaner Kabinett trocken  
aus dem Bio-Weingut Christ-Nordheim 0,1 l*

gebratene Schweinelendchen & Weinbrand-Pfefferrahm  
im Bett von Bio-Bandnudeln mit Gemüse

oder

hausgemachte Rinderroulade & Senf-Sößchen  
Kartoffelklösse & Blaukraut

oder

Lachs- & Zander-Filet im Bett von Bio-Bandnudeln  
an Bärlauch-Kräutersößchen & Gemüsestifte

oder

karamellisierter Ziegenkäse & Birnen-Ingwer-Chutney  
Linsen-Duo & rote-Bete-Tartar

\*\*\*

*zum Dessert ein fruchtiger oder halbtrockener Rotling QbA 0,1 l  
von den Winzern Sommerach*

Dessert-Teller mit hausgemachtem Parfait  
an Glühwein-Schaum

7.-11.11.2023 **Steak** Woche  
11.11.23 **Martinsgans** bitte vorbestellen  
21.-25.11.2023 eine Woche mit besonderen **Fischgerichte**

Hinweise zu Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen finden Sie an der Theke. Nur solange der Vorrat reicht, kurzfristige Änderungen sind möglich

## DESSERT:

DOPPIO AFFOGATO Bio-Espresso-Dessert  
mit einer Kugel Vanille-Eiscreme und dunklen Praline

\* \* \*

hausgemachtes Parfait & Glühwein-Schaum  
Schillerlocke mit Bratapfel-Espuma gefüllt

\* \* \*

ausgesuchter Käse mit Feigensenf & Körnerbrot:  
ein Bio-Bergkäse, Blauschimmelkäse  
ein pikanter Weichkäse & Rosmarin-Ziegenkäse

\* \* \*

marmorierte Mousse hausgemacht  
Schoko-Törtchen und marinierte Pfirsich-Spalten

\* \* \*

Dessertvergnügen für Zwei: hausgemachtes Parfait  
Apfel-Knusper-Zimt-Eis & marinierte Waldbeeren  
Schillerlocke mit Bratapfel -Creme gefüllt

\* \* \*

das Eisvergnügen: Apfel-Knusper-Zimt-Eis  
Vanille-Eiscreme & Premium Pistazien Eiscreme  
marinierte Waldbeeren, Schoko-Pistazien-Törtchen

## KINDERKARTE

zwei Klöße mit Soß' oder Nudeln mit Soß'

\* \* \*

ein Schnitzelchen „Wiener Art“ & Pfannenkartöffelchen

Die Umbestellung einer Beilage kostet 2€, zusätzliche Beilage €

Restaurant/Terrasse bis 22/23 h (DI-SA)  
warme Küche abends von 17.30 h - 20.30 h