

II. bis 17. September

das Franken-Capaccio als Vorspeisla

dünne Scheiben vom kalten, rosa Rinderrücken auf würziger Senf-Remoulade, Brot

- Weizen, Laktose, Senf - 14,00

Süppla

cremig Tomatensüppla mit Butter-Broggala

- Weizen, Laktose - 6,00 / 8,50

klares Kartoffelsüppla mit Räucherforelle

- Weizen, Laktose - 6,00 / 8,50

große Blatt-Salate

... mit Schafskäse im Bacon-Blatt und geschmorter Paprika

- Weizen, Laktose - 12,00 / 15,00

... mit pfeffrigen Rinderroastbeef-Streifen

- Weizen, Laktose - 12,00 / 15,00

Schweineschnitzel paniert & pfannengebraten

... mit Kartoffelsalat, Pommes frites oder Bratkartoffeln

- Weizen, Laktose, Ei - 11,00 / 15,00

... mit Rahm-Schwammerlsoße und Pommes frites

- Weizen, Laktose, Ei - 14,00 / 17,00

gepökelte Rinderzunge

in Madeirasoße

mit geschmortem Kraut und Kartoffel-Bällchen

- Weizen, Laktose, Ei, Alkohol - 11,50 / 15,00

klassischer Rinderschmorbraten

mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt

- Weizen, Sellerie, Alkohol - 11,50 / 15,00

Schweinschax 'n aus dem Rohr

mit Sauerkraut und Kartoffelklöß geschwefelt

- Weizen, Sellerie - 16,00

fränkischer Krautwickl

mit Knusperspeck und Kartoffel-Stampf

- Weizen, Laktose, Ei - 14,00

Hähnchenbrust

mit geschmorter Paprika und Pommes frites

16,00

Schweinelendchen im Speckmantel

auf cremiger Pfeffer-Pasta

- Weizen, Laktose - 14,00 / 17,00

Steak aus dem Rinderrücken

mit Steinpilzrahmssoße, süßen Rotwein-Zwiebelchen und Schwammerl-Kartoffelgratin

- Laktose, Alkohol - 18,00 / 21,00

heimisches Wallerfilet & Räucherforelle

mit Blattspinat und kleinen Kartoffelklößchen geschwefelt in Meerrettichsoße

- Weizen, Laktose, Fisch - 14,00 / 17,00

herbstliches Kabeljaufilet

mit Muscheln, Lauch und Kartoffeln in Senfsoße

- Weizen, Laktose, Senf, Fisch, Weichtiere - 14,00 / 17,00

- vegetarisch -

Schwammerl-Rahm-Gröstl

mit Kräuter-Gnocchi

- Weizen, Laktose, Ei - 14,00

Urlaubs-Gefühle für den Gaumen

tahitian Vanilla-Fish scharf

gebratenes Riffbarschfilet

saftige Spaghettini mit einem Hauch Vanille und warm mariniertes Karibik-Chili-Melone

- Weizen, Laktose, Fisch - 21,00

Lamb & Plumpudding of Scotland

saftig gebratener Lammrücken

auf würzigem Kräuter-Lammragout herzhafter Plumpudding und Wildkräutern

- Weizen, Laktose, Ei - 21,00

Dessert

süß-goldner Herbst

Zwetschgen-Tartelett mit Vanille karamellisiert hausgemachtes Spekulatius-Eis

- Laktose, Ei - 7,00

spätsommerlicher Herzens-Wärmer

Schokoladen-Lasagne

mit eingelegten Rum-Kirschen

hausgemachtes weißes Schokoladeneis-Eis

- Laktose, Ei, Alkohol - 7,00

hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesoße 6)

- Weizen, Laktose, Ei - 4,50 / 6,00

zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat

- Laktose -

12.00 bis (14.00) 14.30 * 17.00 bis (20.00) 22.00

- Mittwoch Ruhetag -

1) Koffeinhalting 2) Farbstoffhalting 3) Konservierungsmittel
4) Antioxidationsmittel 5) Chinin 6) Aromastoffe 7) Süßungsmittel
- alle Preise in Euro incl. Mehrwertsteuer -

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<p>große Nudelsuppe mit Huhn und Gemüse</p> <p>- Weizen, Sellerie - 9,00</p>	<p>Currywurst „Deutsches Haus“ mit Pommes frites</p> <p>13,00</p>	<p>Schwammerlbraten vom Kalb mit Speck-Semmelklöß</p> <p>- Weizen, Laktose, Ei - 15,00</p>	<p>Entenbällchen mit süßsaurer Apfel-Pasta</p> <p>- Weizen, Ei - 14,00</p>	<p>natur gebratene Schollenfilet auf saftigem Meeresfrüchte-Reis</p> <p>- Fisch, Krustentiere, Weichtiere - 15,00</p>	<p>- vegetarisch - gratinierte Grillgemüse-Spaghettini mit Herbst-Kräutern</p> <p>- Weizen, Laktose - 13,00</p>