

31. Oktober bis 03. November

Gans-vielfältig als Vorspeisla

geräucherte Gansbrust auf Apfel-Confit
& schmelzendes Parfait von Gänseleber
& Saft-Rillettes von der konfierten Gans
- Weizen - 18,00

Süppla

Weistädtnr Sauerbraten-Süppla
vom Rind

- Weizen - 6,50 / 9,00

klares **Fisch-Süppla à la Bouillabaisse**
mit geröstetem Knoblauchbrot

- Sellerie, Fisch, Weichtiere, Krustentiere - 8,00 / 12,00

große Salate

... mit raffiniertem **Knusper-Gans**
und **Apfel-Honig-Vinaigrette**

- Weizen, Ei - 14,00 / 18,00

... mit saftig gebratenen
Fisch-Baggala & Krebs-Schwänzla

- Weizen, Ei, Fisch, Krustentiere, Laktose - 13,00 / 16,00

Schweineschnitzel paniert & pfannengebraten

... mit Kartoffelsalat, Pommes frites
oder Bratkartoffeln

- Weizen, Laktose, Ei - 12,00 / 16,00

... mit Rahm-Schwammerlsoße
und Pommes frites

- Weizen, Laktose, Ei - 15,00 / 18,00

klassischer Hirschbraten 14,00 / 18,00
mit Rosenkohl, kandierten Preiselbeeren
und Semmelklößen
- Weizen, Laktose, Ei, Alkohol -

Gansbrust aus dem Rohr 20,00
mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt
- Weizen -

Hähnchenbrust à la Saltim Bocca 20,00
mit Pinienkern-Pesto gefüllt
auf rahmigen Salbei-Bandnudeln
- Weizen, Laktose, Ei -

Weistädtnr Schwamma-Lendla 15,00 / 20,00
Schweinefilet mit rahmigen Waldpilzen
und gebackenem Semmelknödel
- Weizen, Laktose, Ei -

die Lamm-Pfanne 14,00 / 20,00
geschmorte Lammkeule & saftiges Lammkotelett
auf dickem Bohnen-Kartoffel-Gemüse
- Weizen, Senf, Alkohol -

Rinderfilet-Steak 18,00 / 26,00
mit abgeschmelztem Speck-Grünkohl,
Steinpilzpüree & Schwammerlrahm
- Laktose -

hausgeräucherte Forelle im Ganzen 19,00
im „Blau-Sud“ eingelegt, mit Bratkartoffeln
- Fisch, Sellerie -

fränkischer Krautwickl vom Waller 20,00
mit Krensoße & kleinen Kartoffelklößchen geschwefelt
- Weizen, Laktose, Ei, Fisch -

Kabeljau im Speckmantel 20,00
mit Muscheln, Senfsoße, Blattspinat & Kartoffeln
- Weizen, Laktose, Senf, Fisch, Weichtiere -

- vegetarisch -

cremige Schafskäse-Spinat-Pasta 14,00
mit Speis von eingelegtem Tofu
- Weizen, Laktose, Soja -

Urlaubs-Gefühle für den Gaumen

le tresor de la Normandie 26,00
St. Pierrefilet & Jakobsmuscheln
mit Pernodsoße & glasiertem Fenchel
gebackenes Kartoffel-Artischocken-Soufflé
- Laktose, Ei, Fisch, Weichtiere, Alkohol -

cuello de buey à la Andaluza 26,00
gegrillte Ochsen-Hochrippe
Relish aus Olive & Pflaume
Escalivada aus Zucchini, Tomate & Zwiebel
Tapas-Kartoffeln mit Speck

Dessert

seelenwärmende Pfannkuchla 9,00
mit warmer Kirschrütze gefüllt
& Sahne & Schoko-Krümel
& hausgemachtes Kirscheis
- Weizen, Laktose, Ei -

das Winterzauber-Dessert 9,00
Karamell-Tarte von Lebkuchen & Walnuss
& warmes Gewürzkuchla & Blaubeer-Grütze
& geeister 'Glüh' Punsch mit Orangeneis
- Weizen, Laktose, Walnüsse, Ei, Alkohol -

hausgemachter Apfelstrudel 5,00 / 7,00
mit Vanillesoße 6)
- Weizen, Laktose, Ei -

Uwe's Original Eispresso 5,00
mit Sahne & Karamell-Trester-Eis
- Laktose, Koffein, Alkohol -

zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat - Laktose -

12.00 bis (13.45) 14.30 * 17.00 bis (20.00) 22.00
- Mittwoch Ruhetag -

1) Koffeinhaltig 2) Farbstoffhaltig 3) Konservierungsmittel

4) Antioxidationsmittel 5) Chinin 6) Aromastoffe 7) Süßungsmittel

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
		Karpfenfilet knusprig gebacken mit Petersilien-Kartoffeln - Weizen, Ei, Fisch - 18,00	Gebratene Kalbsleber mit Zwiebelsoße & Stampf - Weizen, Laktose - 18,00	Süßsaure Speck-Schwammerl mit Kartoffelklöß geschwefelt - Weizen - 15,00	Knuspriger Schweins-Hax 'n mit Sauerkraut und Kartoffelklöß geschwefelt - Weizen, Sellerie, Alkohol - 18,00