

25. September bis 01. Oktober

das Franken-Capaccio als Vorspeise

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

- Sellerie, Fisch - **6,00 / 8,50**

große Blatt-Salate

... mit Schafkäse 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 MadeirasöÙe

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 Krautwickel

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 SteinpilzrahmsöÙe, süßen Rotwein-Zwiebelchen
und Schwammerl-Kartoffelgratin

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

heimisches Wallerfilet & Räucherforelle

mit Blattspinat und kleinen Kartoffelklößchen geschwefelt
in MeerrettichsoÙe

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

herbstliches Kabeljaufilet

mit Muscheln, Lauch und Kartoffeln in SenfsoÙe

- 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
und Wildkräutern

- Weizen, Laktose, Ei - **21,00**

Dessert

süß-goldner Herbst

Zwetschgen-Tartelett mit Vanille, karamellisiert
hausgemachtes Spekulatius-Eis

- Weizen, Laktose, Ei - **7,00**

spätsommerlicher Herzens-Wärmer

Schokoladen-Lasagne
mit eingelegten Rum-Kirschen
hausgemachtes weißes Schokoladeneis-Eis

- Weizen, Laktose, Ei, Alkohol - **7,00**

hausgemachter Apfelstrudel

mit VanillesöÙe 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>gebratenes Steinbuttfilet auf Garnelen-Bandnudeln</p> <p>- Weizen, Laktose, Fisch, Krustentiere - 18,00</p>	<p>Wildragout mit cremigen Pastinaken und Semmelklößen</p> <p>- Weizen, Laktose, Alkohol - 14,00</p>	<p>Grill-Abschied Schweinekammsteak, Grillwürstla, Bierzwiebeln und Bratkartoffeln</p> <p>- Alkohol - 15,00</p>	<p>knusprige Lachs-Baggala auf cremigem Fisch-Curry und Reis</p> <p>- Laktose, Weizen, Fisch, Ei - 15,00</p>	<p>- vegetarisch - Flammkuchen mit gegrillter Zucchini, Spargel und Ofentomaten</p> <p>- Weizen, Laktose - 12,00</p>	<p>Kalbshaxe aus dem Rohr mit Bayerisch Kraut und Kartoffelklöß geschwefelt</p> <p>- Weizen - 14,00</p>