

02. bis 08. Oktober

das Franken-Carpaccio als Vorspeisla

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

- Weizen, Laktose, Senf - **14,00**

Süppla

**cremiges Tomatensüppla**

mit Butter-Broggala

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

**klares Kartoffelsüppla**

mit Räucherforelle

- Sellerie, Fisch - **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 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 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 SteinpilzrahmsöÙe, süÙen 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-GröÙl**

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

**süÙ-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) Koffeinhaltig 2) Farbstoffhaltig 3) Konservierungsmittel  
4) Antioxidationsmittel 5) Chinin 6) Aromastoffe 7) SüÙungsmittel  
- alle Preise in Euro incl. Mehrwertsteuer -

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>modern Surf 'n Turf</b> Kalbsfilet-SpieÙ auf saftig würzigen Garnelen-Nudeln - Weizen, Laktose, Krustentiere - <b>18,00</b>	<b>Entenschenkel aus dem Rohr</b> mit Blaukraut und Kartoffelklößen geschwefelt - Weizen - <b>13,00</b>		<b>ab 04. Oktober machen wir Betriebsferien bis einschl. 27. Oktober</b>		