

Sonntagskarte

Leberknödelsuppe mit Flädle 5,60

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Buttercroutons 7,50



Etwas ganz Besonderes aus heimischer Jagd:

Reh zweierlei 22,50

Im Ofen geschmorter Rehbraten und Rehhaxerl
an Wildrahmsoße dazu Klöß, Blaukraut und Preiselbeeren



Fränkische Braten und Haxen mit Klöß 2/5/8

Pfercher Krenfleisch 16,50

gekochte Rinderbrust und Schweinebauch in Meerrettichsoße 5/8 mit Klöß

knusprig gebratenes Schweineschäufele mit Klöß & Wirsing 18,90

Viertel von der fränkischen Bauernente dazu 2 Klöß & Blaukraut 19,80

Halbe fränkische Bauernente mit 1 Kloß & Blaukraut 28,90

fränkischer Sauerbraten₁ mit Klöß oder Serviettklöß 17,80

hausgemachte Rinder-Roulade 1,2,4,5 mit Klöß 21,90

Jägerbraten in Champignonsoße mit Klöß 15,50

deftiger Schweinebraten₅ mit Klöß 14,90

Pfefferhaxen_{1,2,4} knusprig gebraten mit Klöß 16,90

1/2 Grillhaxen_{1,2,4} knusprig gebraten mit Klöß 17,90



Ab sofort: frische, fränkische Karpfen und Karpfenfilet

halber Karpfen paniert gebacken oder „Müllerin“ gebraten
dazu hausgemachter Kartoffelsalat₁ ...23,20 ...als Filet 24,90

halber Karpfen „blau“ ...24,50 ...als Filet 25,90

mit Sahnemeerrettich 5,6,8 Butter und Salzkartoffeln



Hausgemachte Panna Cotta
mit Erdbeersoße und frischen Früchten 7,80

