

## Sonntagskarte

Leberknödelsuppe mit Flädle 5,60

Steinpilzrahmsuppe mit Sahnehäubchen 7,50



### Etwas ganz Besonderes aus heimischer Jagd:

Geschmorter Wildschweinbraten 19,90

in Thymian-Wildsoße mit Waldpilzen dazu Klöß,  
Blaukraut und Preiselbeeren



### Fränkische Braten und Haxen mit Klöß 2/5/8

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 Sauerbraten<sub>1</sub> mit Klöß oder Serviettklöß 17,80

hausgemachte Rinder-Roulade<sub>1,2,4,5</sub> mit Klöß 21,90

Jägerbraten in Champignonsoße mit Klöß 15,50

deftiger Schweinebraten<sub>5</sub> mit Klöß 14,90



Pfefferhaxen<sub>1,2,4</sub> knusprig gebraten mit Klöß 16,90

1/2 Grillhaxen<sub>1,2,4</sub> knusprig gebraten mit Klöß 17,90

### frische, fränkische Karpfen und Karpfenfilet

halber Karpfen paniert gebacken oder „Müllerin“ gebraten

dazu hausgemachter Kartoffelsalat<sub>1</sub> ...23,20 ...als Filet 24,90

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

mit Sahnemeerrettich<sub>5,6,8</sub> Butter und Salzkartoffeln



Hausgemachte Panna Cotta 7,80  
mit Erdbeersoße und frischen Früchten

