

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 & Preiselbeeren

Fränkische Braten und Haxen mit Klöß 2/5/8

Fränkisches Krenfleisch 16,50

gekochte Rinderbrust in Meerrettichsoße 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 Klost & 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

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 7,80
mit Erdbeersoße und frischen Früchten

