

Sonntagskarte

Leberknödelsuppe mit Flätle 5,60

Steinpilzrahmsuppe mit Sahnehäubchen 7,50



Etwas ganz Besonderes:

Zweierlei vom Spanferkel 20,90

Knusprig gebratene Spanferkelschulter und Spanferkelkotelette vom Grill auf Bockbierrahmsoße dazu Klöß und Speckkraut



Zarter Kalbstafelspitz 23,50

im Ofen auf Niedrigtemperatur langsam gegart auf Rahmgemüse dazu Klöß und frischer Meerrettich

Fränkische Braten und Haxen mit Klöß 2/5/8

Knusprig gebratene Gänsebrust mit Klöß, Blaukraut, Preiselbeeren 26,90

Rehbraten aus heimischer Jagd mit Klöß, Blaukraut, Preiselbeeren 19,90

fränkischer Sauerbraten, 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 Schweinebraten, 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 Kartoffelsalat, ...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

