

Sonntagskarte

Leberknödelsuppe mit Flädle 5,60

Steinpilzrahmsuppe mit Sahnehäubchen 7,50



Etwas ganz Besonderes:

Zweierlei vom Spanferkel 20,90

Knusprig gebratene Spanferkelschulter und Spanferkelkotelette vom Grill
auf Bockbierrahmsauce 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 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 Erdbeersauce und frischen Früchten

