

Sonntagskarte

Leberknödelsuppe mit Flädle 5,60

Steinpilzrahmsuppe mit Sahnehäubchen 7,50



Etwas ganz Besonderes aus heimischer Jagd:

Fränkischer Försterbraten 21,90

mit Kräutern und Gewürzen geschmorter Rehbraten in Wildrahmsoße
mit gebratenen Waldpilzen dazu Klöß, Blaukraut & Preiselbeeren

Fränkische Braten und Haxen mit Klöß ^{2/5/8}



Pfercher Krenfleisch 16,50

gekochte Rinderbrust und Schweinebauch in Meerrettichsoße mit Klöß

Frisch aus dem Ofen: Omas dicke Rippla 16,80

mit 2 Klöß und Sauerkraut oder mit 3 Franzkuchen und Sauerkraut

knusprig gebratenes Schweineschäufele mit Klöß & Sauerkraut 18,90

fränkischer Sauerbraten₁ mit Klöß oder Serviettklöß 17,80

hausgemachte Rinder-Roulade_{1,2,4,5} mit Klöß 21,90

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

