

Sonntagskarte

Leberknödelsuppe mit Flädle 5,60

Steinpilzrahmsuppe mit Sahnehäubchen 7,50



Etwas ganz Besonderes aus der Region:

Geschmorter Wildschweinbraten aus heimischer Jagd 19,90

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

Fränkische Braten und Haxen mit Klöß 2/5/8

Spanferkelbraten 19,90

knusprig gebraten an Dunkelbiersoße dazu Klöß & Sauerkraut



Viertel von der fränkischen Bauernente dazu 2 Klöß & Blaukraut 19,80

Halbe fränkische Bauernente mit 1 Klobß & Blaukraut 28,90

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



Was besonderes: Pfercher Karpfen-Trio 24,90

Karpfenfiletstücke paniert, Müllerin und in Pfefferpanade
dazu hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat (ohne Mayo)

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

mit Sahnemeerrettich_{5,6,8} Butter und Salzkartoffeln

halber Karpfen paniert gebacken oder „Müllerin“ gebraten

dazu hausgemachter Kartoffelsalat₁ ...23,20 ...als Filet 24,90



Hausgemachte Panna Cotta 7,80
mit Erdbeersoße und frischen Früchten

