

Osterspezialitäten an den Feiertagen



Leberknödelsuppe mit Flädle 5,60

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Sahne verfeinert 7,70

Was ganz besonderes aus der Region: Lamm aus Gräfenenthal

Ostergrillteller vom heimischen Lamm 27,50

Lammstielkotelette vom Grill, Lammrippchen und Lammschulter aus dem Ofen dazu hausgemachte Bärlauchbutter, Bohnen mit Fetakäse und kleine Ofenkartöffelchen

Osterlammbraten vom Lamm aus Gräfenenthal 22,50

Frische Lammkeule mit Gemüse & Knoblauch im Ofen geschmort, an feiner Rahmsoße dazu Klöß und Speckbohnen_{2,4,5}



Sonnenhofer Osterlamm-Schäufele 23,50

Heimisches Lammschäufele aus der Schulter mit Klöß und Rahmwirsing

Rustikale Lammhaxe 22,20

mit Gemüse im Ofen geschmort an deftiger Knoblauch-Pfeffersoße dazu Bohnen, Klöß und Knusperspeck

Fränkische Braten und Haxen mit Klöß_{2/5/8}

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd 19,90

an Thymian-Wildrahmsoße mit Waldpilzen, Klöß, Blaukraut & Preiselbeeren

knuspriges Schweineschäufele mit Klöß & Wirsing 18,90

fränkischer Sauerbraten₁ mit Klöß oder Serviettklöß 17,80

Rinder- Roulade_{1,2,4,5} hausgemacht 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

halber Karpfen paniert „gebacken“ oder „Müllerin“ gebraten dazu hausgemachter Kartoffelsalat₁ ...23,20 ...als Filet 24,90



hausgemachtes Oster-Dessert
cremiges Haselnuss-Tiramisu
im Glas 7,90

*Allergene: Haselnuss, Laktose, evtl. Spuren von Sesam, Soja

