

Sonntagskarte

Leberknödelsuppe mit Flädle 5,60



Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Sahne verfeinert 7,70

Etwas ganz Besonderes aus der Staudn:

Krustenbraten vom Bio Strohschwein 19,50

*Knusprig gebratene Schweineschulter
an Bockbiersoße dazu Klöß und Wirsing*



Fränkische Braten und Haxen mit Klöß 2/5/8

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd 19,90

*Geschmorter Wildschweinbraten in Thymian-Wildsoße
dazu Klöß, Blaukraut und Preiselbeeren*

*zarte, rosa gebratene Barbarie-Entenbrust 24,90
in Orangen-Entensoße dazu Kroketten und Broccoli*

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

Jägerbraten in Champignonsoße mit Klöß 15,50

Pfefferhaxen_{1,2,4} knusprig gebraten mit Klöß 16,90

1/2 Grillhaxen_{1,2,4} knusprig gebraten mit Klöß 17,90



*Hausgemachte Panna Cotta 7,80
mit Erdbeersoße und frischen Früchten*



Espresso „Affogato“ mit Vanilleeis 5,20

*Ab sofort in unserem Genusslädchen erhältlich:
frisches Bärlauchpesto, Bärlauchsalz und Bärlauchessig
oder deftiges Gläserfleisch & Pfefferbeißer vom Strohschwein*