

## Sonntagskarte

Leberknödelsuppe mit Flädle 5,60

Spargelcremesuppe 7,70  
mit Spargelstückchen und Sahne verfeinert



---

### Etwas ganz Besonderes:

Rehbraten aus heimischer Jagd 20,90  
von der Keule & Schulter im Ofen geschmort an Wildrahmsoße dazu  
Klöß, Blaukraut & Preiselbeeren

### Fränkische Braten und Haxen mit Klöß 2/5/8

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

Halbe fränkische Bauernente mit 1 Kloß & Blaukraut 28,90

knusprig gebratenes Schweineschäufele mit Klöß & Wirsing 18,90

fränkischer Sauerbraten<sub>1</sub> mit Klöß oder Serviettklöß 17,80

hausgemachte Rinder-Roulade<sub>1,2,4,5</sub> mit Klöß 21,90

deftiger Schweinebraten<sub>5</sub> mit Klöß 14,90

Jägerbraten in Champignonsoße mit Klöß 15,50

Pfefferhaxen<sub>1,2,4</sub> knusprig gebraten mit Klöß 16,90

1/2 Grillhaxen<sub>1,2,4</sub> 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