Schlemmen im Herbst

Haxen-und Geflügelwoche 2026

Rehhaxerl „Försterin“ 23,50
Geschmortes Rehhaxerl an Waldpilz-Kräuterrahm dazu Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren

Zwiebel-Knoblauchhaxen 19,50
Schweinehaxe mit Zwiebeln, Knoblauch und Bier mariniert im Ofen knusprig gebraten dazu Klöß und Spitzkohl

Sonnenhofer „Spezialhaxen“ 19,50
gekochte Vorderhaxe knusprig frittiert auf Specksauerkraut dazu Bratkartoffeln und Meerrettich

genuss region WIR SPRECHEN KULINARISCH ober Fran ken

Putenroulade „Herbstlich“ 22,80
hausgemachte Roulade aus der Putenbrust mit Putenschinken, Champignons und Gemüse gefüllt an feiner Rahmsoße auf Kartoffelpüree dazu Karotten-Erbsengemüse

Knusprig gebratene Gansbrust$_{1}$ 26,90
dazu Klöß$_{2,5,8}$ Blaukraut und Preiselbeeren

Viertel Fränkische Bauernente$_{1}$ 19,80
dazu Klöß$_{2,5,8}$ Blaukraut und Preiselbeeren

Halbe Fränkische Bauernente$_{1}$ 28,90
dazu 1 Kloß$_{2,5,8}$ Blaukraut und Preiselbeeren

Nächste Schlemmerwoche:

Do 19.11.bis So 22.11 Steakwoche