

Speisekarte to go

Bestellungen Sonntags bitte bis 11.00 Uhr Mittwoch bis Samstag von 17.00 bis 20.00 Telefon 09092/96940

Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung, wenn Sie Ihr eigenes Geschirr mitbringen möchten.

Rinderbouillon mit Brätklöschen 5,40

Kürbiskremsuppe mit Kernöl und Croutons 5.90

gemischter Salat mit Blattsalat, angemachten Salaten, Tomaten, Körnern und Dressing 5.90

großer Salatteller mit gebacken Garnelen und Croutons
13,90

gegrilltes Zanderfilet mit Sesambutter an Marktgemüse und Salzkartoffel 25,90

Vegan

hausgemachte schwarze Kürbismaultaschen auf Tomatensoße dazu Marktgemüse 17,70

Medaillon vom Kalbsfilet mit Rahmchampignons, glacierten Karotten, Bohnenbündchen und Parmesanküchlein 33,90



Speisekarte to go

Bestellungen Sonntags bitte bis 11.00 Uhr Mittwoch bis Samstag von 17.00 bis 20.00 Telefon 09092/96940

Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung, wenn Sie Ihr eigenes Geschirr mitbringen möchten.

> knuspriger Entenbraten mit Apfelblaukraut und 2 Kartoffelknödel 1/4 Ente 19,90 1/2 Ente 24,90

knuspriges Schweineschäufele "Fränkische Art" am Knochen gebraten mit 2 Kartoffelknödel 17,70

zarter Rinderbraten vom heimischen Jungrind mit Apfelblaukraut und 2 Kartoffelknödel 17,70

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettich, Marktgemüse und Salzkartoffel 17,70

Rieser Zwiebelrostbraten aus dem zarten Roastbeef mit knusprigen Röstzwiebeln dazu hausgemachte Eierspätzle 23,90

Wiener Schnitzel vom Kalb, nach dem Original Rezept in Butter goldbraun gebraten, dazu knusprige Pommes frites 23,90

> Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Bergkäse gefüllt, dazu knusprigen Pommes frites 17,90



Speisekarte to go
Bestellungen Sonntags bitte bis 11.00 Uhr
Mittwoch bis Samstag von 17.00 bis 20.00

Mittwoch bis Samstag von 17.00 bis 20.00 Telefon 09092/96940

Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung, wenn Sie Ihr eigenes Geschirr mitbringen möchten.

Zarte Gänsbrust knusprig gegrillt mit Preiselbeerapfel, Blaukraut, hausgemachten Eierspätzle und Kartoffelknödel 28,90

Rahmschnitzel vom Wildschwein mit Pilzen und Preiselbeeren, dazu Marktgemüse und Kartoffelkroketten 18,90

> Medaillon vom Kalbsfilet mit Rahmchampignons, glacierten Karotten, Bohnenbündchen und Parmesanküchlein 33,90

> > Creme Caramel mit Früchten 4.90

Mousse von der Zartbitter Schokolade mit frischer Ananas und Sahne 4.90