

Heißes Süppchen zum Aufwärmen!



102 Leberknödel in Rindfleischbrühe⁴
mit Weißbrotroutons

5,00€

103 Meerrettichschaumsüppchen^{3/4/9}
mit Rote-Beete-Streifen

5,00€

was knackig & frisches vorweg!

Bunter Beilagensalat^{3/9}

110 5,00€

Salat an Hausdressing mit gebratenen Stein-
champignons und Sherrytomaten

105 11,40€

Kleiner bunter Salat an Knoblauch-Joghurt Dressing
mit 1 crunchy Hähnchenbrust und Feurigem Dip

109 12,90€

Gemischter Salat an Thousand-Island-Dressing
mit hausgemachten Gemüse-Kartoffelkroketten,
dazu Sweet-Chili-Dip

108 10,90€

Bunter Gemischter Salat an Hausdressing^{3/4}
mit 6 gebratenen Black-Tiger Garnelen

111 13,90€

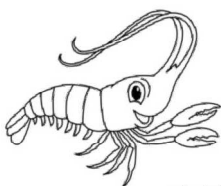
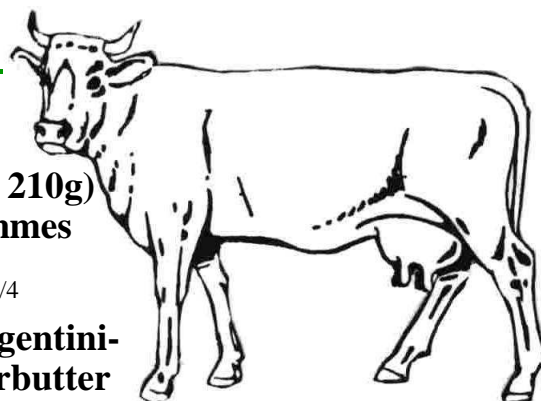
Steaks vom Rind!

„Zwiebelrostbrätle“⁴
von der argentinischen Steakhüfte (ca. 210g)
mit karamelierten Zwiebeln und Pommes

246 23,40€

Großer gemischter Salatteller an^{3/4}
Thousand-Island-Dressing dazu ein argentini-
sches Hüftsteak (ca. 210g) und Kräuterbutter

234 22,60€



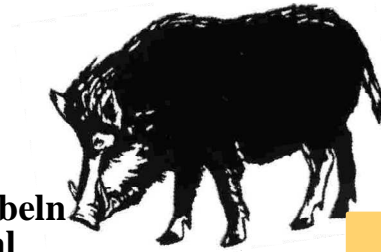
„Surf and Turf“
Argentinisches Hüftsteak ca. 210g mit 4 gebraten-
en Garnelen, Pommes und Mayonaise

244 24,40€

Argentinisches Hüftsteak (ca. 210g)
mit Champignonrahmsoupe und Kroketten

233 23,40€

Wild aus der Region!



„Hubertustopf“^{3/4}

Ragout vom Reh und Wildschwein mit Pilzen, Zwiebeln und Karotten, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

226 19,80€

Wildschnitzel vom Wildschwein, Reh oder Hirsch⁴
paniert mit Haselnußbröseln, dazu Butterspätzle und Preiselbeeren

223 20,90€

Was jeder gerne mag:

Schweinenackenbraten mit Semmelknödeln und Apfelrotkohl^{2/3/4}

265 16,90€

Leberknödel auf Sauerkraut mit Butterkartoffeln⁴

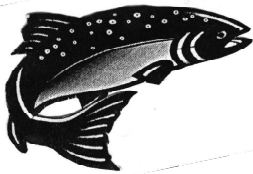
508 11,90€

Gekochtes Rindfleisch an Meerrettichrahmsoße,
dazu Butterkartoffeln und Preiselbeeren

239 18,40€

1 Crunchy Hähnchenbrust mit Champignon-
rahmsoße und Kroketten

184 13,90€



Gebratene Spessartforellenfilets⁴
auf Meerrettichschaum dazu Butterkartoffeln

901 20,40€

Für unsere Vegetarier:

Bunter Großer Salat mit gebratenen Semmelknödeln^{3/4/9}

116 14,40€

Fränkische Käsespätzle mit karamelierten Zwiebeln^{3/4/9}
und gemischtem Beilagensalat

291 14,90€

Frische Steinchampignons in Rahm⁴
mit hausgemachten Semmelknödeln

471 14,40€

Schnitzel aus der Pfanne



Schnitzel „Wiener Art“^{4/9}

Schnitzel paniert (ca. 120g) mit Pommes und Ketchup dazu ein Beilagensalat

275 17,40€

„Meerrettichrahmschnitzel“^{4/5/9}

1 paniertes Schnitzel (ca.120g) mit Meerrettich-
rahmsoße, dazu Pommes, Preiselbeeren
und Beilagensalat

272 19,40€

„Champignonrahmschnitzel“^{3/4/9}

1 paniertes Schnitzel (ca.120g) mit Champignon-
rahmsoße, dazu Kroketten und Beilagensalat

274 19,40€

für unsere kleinen Gäste



Portion Pommesfrites mit Ketchup

950 4,50€

Ein Klob mit Soße⁴

951 4,00€

Eine Portion Spätzle mit Soße⁴

956 4,50€

**1 Crunchy Hähnchenbrust^{3/4}
mit Pommesfrites und Ketchup**

957 9,90€

eine kleine Sünde für danach

„Schwedenbecher“

Apfelmus, 2 Vanilleeiskugeln, Sahnehaube mit reichlich Eierlikör übergossen und Schokostreuseln

600 7,20€

„Schokoladenvulkan“

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu Erdbeersoße, Vanilleeis und Sahne

619 7,90€



**Hausgemachter
Bananencupcake
mit Eierlikörsahne
und Schokoladeneis**

620 7,90€

3 Kugeln gemischtes Eis

609 5,50€

1 Portion Sahne zum Eis

610 1,00€

Extras:

2001 Ketchup oder Mayo extra **0,40€**

2002 Preiselbeeren oder zwei Scheiben Brot **1,50€**

2003 verschiedene Soßen⁴ oder 1 Klob extra **2,00€**

2004 1 Gedeck extra **2,00€**

2005 Beilage extra **3,00€**

In den angebotenen Speisen/Getränken

können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoffen

3 mit Antioxidationsmitteln 5 geschwefelt

4 mit Geschmacksverstärkern 9 mit Süßungsmitteln

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.