

VORSPEISEN

*Gebrannter Ziegenkäse mit gerösteten Gewürzbrotstreifen
an Birnen-Wildkräutersalat in Bärlauchdressing*

€ 13,50

*Fränkischer „Forellenmatjes“ mit knusprigen Seranoschinken
an cremig marinierten Gurken und kleinem Reibekuchen*

€ 15,00

*Pikantes Rindertatar nach Art des Wirtes „feurig“ mariniert,
angerichtet mit roten Zwiebeln, dazu Brotkorb*

als Vorspeise € 13,50 - als Hauptspeise € 19,50

*„DIE Wolffenzacher-Tapas „
-viererlei kleine Köstlichkeiten mit Röstbrot*

€ 16,50

!! Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an !!

1 = konserviert/contains preservatives, 2 = mit Antioxidationsmittel/contains antioxidants, 3 = geschwefelt/sulfured,
4 = geschwärzt/blackened, 5 = mit Phosphat/contains phosphate, 6 = mit Süßungsmitteln/contains sweeteners

TRADITION

*Fangfrische Fichtelgebirgsforelle
in Mandelbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Saisonsalat
€ 24,50*

*Knuspriges Schweineschäufel auf Dunkelbiersauce
mit Sauerkraut und Kartoffelkloß^{1,2}
€ 17,50*

*Geschmorte Rindsbackerl, nach Art des Hauses, in einer g'schmackigen
Rotwein-Pfeffersauce, serviert mit Gartengemüse und Kloß^{1,2}
€ 21,50*

*Fränkischer Sauerbraten in milder Lebkuchensauce,
mit Preiselbeer-Blaukraut und Kloß^{1,2}
€ 19,50*

!! Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an !!

1 = konserviert/contains preservatives, 2 = mit Antioxidationsmittel/contains antioxidants, 3 = geschwefelt/sulfured,
4 = geschwärzt/blackened, 5 = mit Phosphat/contains phosphate, 6 = mit Süßungsmitteln/contains sweeteners

UNSERE FRÜHLINGSKÜCHE

Zum Aperitif:

Gin - Rhabarber - Tonic - Erdbeeren - Secco € 7,50

~~~~~

*Sahniges Bärlauchsüppchen mit Gewürzbrotroutons* € 8,50

~~~~~

*Fischmix - verschiedene Edelfischfilets und Garnele, Spargel
in Olivenöl gebraten, an Blattsalaten in feinem Dressing und Weißbrot*
€ 29,50

*Frischer Spargel auf „Saltimbocca“-Art
angerichtet an Salbei-Parmesanbutter und Naturkartoffeln*
€ 24,00

!! Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an !!

1 = konserviert/contains preservatives, 2 = mit Antioxidationsmittel/contains antioxidants, 3 = geschwefelt/sulfured,
4 = geschwärzt/blackened, 5 = mit Phosphat/contains phosphate, 6 = mit Süßungsmitteln/contains sweeteners

VEGETARISCH

*Bärlauchspätzle - cremig gerührte Bergkäsespätzle mit Zucchini,
Bärlauch und Sahne, dazu Blattsalate in Kräuterdressing*
€ 18,50

*Kartoffel-Spargel-Rösti mit einem Cocktail von Mozzarella und Lauchzwiebeln
an kleinen Frühlingssalat in Rhabarbermarinade*
€ 20,50

*Fränkischer grüner Spargel mit Meersalz in Butter gebraten
angerichtet mit Frischkäse-Maultaschen*
€ 19,50

*Frische Spitzmorcheln im Kräuterrührei
an Radieserlsalat in Joghurtdressing*
als Vorspeise: € 15,00 als Hauptgang € 26,00

!! Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an !!

1 = konserviert/contains preservatives, 2 = mit Antioxidationsmittel/contains antioxidants, 3 = geschwefelt/sulfured,
4 = geschwärzt/blackened, 5 = mit Phosphat/contains phosphate, 6 = mit Süßungsmitteln/contains sweeteners

*„Wolffenzacherteller“ - Schweinefilet mit Speck^{4,5}, Zwiebeln, Champignons
an Blattsalaten mit gerösteten Graubrotstreifen (Wolffenzacherbrot)
€ 24,00*

*Rib-Eye Steak vom bayerischen Premiumrind – mit Spargel würzig gebraten
und mit Bratkartoffeln und Frühlingssalat serviert
€ 34,50*

*Feines Kalbsbries mit Spargelstückern in schäumender Butter gebraten
und mit gebackenen Apfel an bunten Blattsalat
Vorspeise € 17,50 - Hauptspeise € 29,50*

*„Wildfleischpflanzerl“ - pikant abgeschmeckt
mit rahmigen Waldpilzen auf gebratenen Brezenknödel
€ 18,00*

!! Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an !!

1 = konserviert/contains preservatives, 2 = mit Antioxidationsmittel/contains antioxidants, 3 = geschwefelt/sulfured,
4 = geschwärzt/blackened, 5 = mit Phosphat/contains phosphate, 6 = mit Süßungsmitteln/contains sweeteners

... FRISCH VOM MARKT

Vorspeise

*Ausgelöste Wachtel in Honigbutter gebraten
an knackigen Blattsalaten mit Erdbeeren in Kräuterdressing € 15,00*

~~~~~

*Filet vom Bachsaibling in Gewürzbrottschmelze  
an cremigen Blattspinat und Butterkartoffeln  
€ 25,50*

*Medaillon vom Butterfisch und Riesengarnelen  
mit Pak choi und Oliven gebraten  
auf tomatisierten Nudeln  
€ 31,00*

*Würzig gebratener Lammrücken mit Minikarotten  
an Bärlauch-Rotweinsauce, dazu Kartoffelkräpfen  
€ 32,50*