

VORSPESIEN

*Gebannter Ziegenkäse
an scharfen Kürbisspalten vom Blech und Walnüssen
€ 11,50 (Vegetarisch)*

*Fränkischer „Forellenmatjes“ mit Meerrettichcreme
an Wildkräutersalat und Knödelcroutons
€ 13,00*

*Pikantes Rindertatar nach Art des Wirtes „feurig“ mariniert,
angerichtet mit roten Zwiebeln, Blattsalaten und Brotkorb
Vorspeise € 13,50 - Hauptspeise € 19,50*

*Gebatener Romanasalat auf Kürbiscarpaccio
mit gebrochenem Parmesan und gepufften Dinkelkorn
als Vorspeise € 10,50 - als Hauptspeise € 15,50 (Vegetarisch)*

!! 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
im Kräuter-Bierteig gebacken, mit Kartoffel - Gurkensalat
€ 20,50*

*Fangfrische Fichtelgebirgsforelle
in Mandelbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Saisonsalat
€ 22,00*

*Knuspriges Schweineschäufelr auf Dunkelbiersauce
mit Sauerkraut und Kartoffelkloß^{1,2}
€ 16,50*

*Geschmorte Rindsbackerl, nach Art des Hauses, in einer g'schmackigen
Rotwein-Pfeffersauce, serviert mit Gartengemüse und Kloß^{1,2}
€ 20,50*

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

U N S E R E S P Ä T S O M M E R K Ü C H E

Zum Aperitif:

“ Unser Sommercocktail „

mit Heidelbeerlikör, Limettensaft und fränkischen Secco aufgefüllt € 7,00

~~~~~

*Kürbissüppchen mit Steirischen Öl und -Kernen € 6,50*

~~~~~

BBQ-Garnelen an Babymais-Granatapfelsalat

mit Kartoffelchips

als Vorspeise € 15,00 - als Hauptspeise € 29,00

Feines Kalbsbries mit Pfifferlingen in schäumender Butter gebraten

auf Kräuterrührei mit gerösteten Bauernbrot

als Vorspeise € 16,00 - als Hauptspeise € 29,50

!! 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

Knuspriges Kartoffelrösti
mit einem Cocktail von Mozzarella, Melone und Kichererbsen,
dazu eine Joghurtcreme mit Rauchpaprika
€ 18,50 (vegetarisch)

Pfifferlingsspätzle - cremig gerührte Bergkäsespätzle
mit Pfifferlingen, Lauch, Knoblauch und Kräutern in Sahne,
dazu Blattsalate in Kräuterdressing
€ 17,50 (vegetarisch)

Medaillons vom Seeteufel mit getrockneten Tomaten
und Pinienkernen an Limettenrisotto auf Babyspinat
€ 30,50

Filet vom Bachsaibling würzig gebraten
auf Waldpilz-Kartoffelgulasch mit Thymianschaum und Schinkenchip
€ 24,50

!! 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

MAL ANDERS

aus heimischer Jagd

*Des Jägers "Wildfleischpflanzerl" - pikant abgeschmeckt
auf rahmigen Pfifferlingen mit gebratenen Brezenknödel*

€ 17,50

*Die Wolffenzacher Bratwürste - nach hauseigenem Rezept!
auf einem cremigen Kürbis - Rahmsauerkraut mit Senfbrot*

€ 15,00

*Unsere Wildcurrywurst in pikanter Sauce
mit Zwetschgen, etwas Chili und Preiselbeeren,
dazu fränkische Brotpommes*

€ 14,50

*Schweinefiletgeschnetzelttes - „Walliser Art“ mit Zwiebeln, Knoblauch und Bergkäse
in pikanter Sauce geschwenkt, dazu Reibekuchen mit Preiselbeeren und Blattsalat*

€ 22,50

!! 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

RUND UM PFIFFERLINGE

Pfifferlingsuppe mit Wildkräuterschaum

€ 8,00 (vegetarisch)

*Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse in seiner Brühe,
dazu gibt's Apfelkren, Pfifferling-Rahmspinat und Naturkartoffeln*

€ 20,50

Rehpfeffersteak

Medaillons vom Tier aus heimischer Jagd

mit Pfifferlingen in Salbeirahm, Sommergemüse und Preiselbeerspätzle

€ 29,50

Rib-eye Steak vom bayerischen Premiumrind

mit Pfifferlingen würzig gebraten, dazu Röstkartoffeln und Salat

€ 34,50