VORSPEISEN

Gebrannter Ziegenkäse auf warmen Gewürzbrot-Birnensalat in Granatapfelmarinade € 11,50 (Vegetarisch)

Fränkischer "Forellenmatjes" auf Rote-Bete-Carpaccio an kleinem Wildkräutersalat mit Trauben und Meerrettichcreme € 13,00

> Geräucherte Entenbrust an gebackener Feige auf Preiselbeerjoghurt € 14,50

Pikantes Rindertatar nach Art des Wirtes "feurig" mariniert, angerichtet mit roten Zwiebeln, dazu Brotkorb als Vorspeise € 13,50 - als Hauptspeise € 19,50

$T_{\it RADITION}$

Fangfrische Fichtelgebirgsforelle

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

Fangfrische Fichtelgebirgsforelle

in Mandelbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Saisonsalat € 22,00

Knuspriges Schweineschäuferl 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

UNSERE WINTERKÜCHE

Zum Aperitif:

"Unser Wintercocktail,

Granatapfel- und Limettensaft, geeister Rosmarin und fränkischer Secco € 7,00

~~~~~

Kastaniencremesuppe

mit Milchschaum und Amarettinicrunch € 7,00

~~~~~

Feines Kalbsbries in schäumender Butter gebraten serviert auf Wirsingragout mit gebackenen Apfel

als Vorspeise $\in 17,50$ - als Hauptspeise $\in 29,50$

Rehpfeffer - geschmorte Würfel aus der Rehkeule mit Rotwein und grünen Pfeffer, dazu gibt's kleine Semmelknödel und Preiselbeeren als Vorspeise € 15,00 - als Hauptspeise € 22,50

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

Saftiges Chiliomelett - mit Eßkastanien und Quittenwürfel serviert mit einem Spitzkohlsalat in milder Lebkuchenmarinade € 16,50 (vegetarisch)

"Wickerl von der Lachsforelle" mit Salzzitrone, Salbei und Schinken gerolltes Filet auf Rahmwirsing und Naturkartoffeln € 25,00

aus heimischer Jagd

Des Jägers "Wildfleischpflanzerl" - pikant abgeschmeckt mit rahmigen Waldpilzen auf gebratenen Brezenknödel € 17,50

Zarter Milchlammrücken

mit etwas Thymian und Kaiserschoten gebraten, angerichtet an Kartoffel-Erbsenpüree und Knoblauch-Minz Joghurt € 31,00

Fasanenbrust im Speckmantel auf Miniorangen-Kartoffelcreme mit Rosenkohl-Sojagemüse € 26,50

Rib-eye Steak vom bayerischen Premiumrind -würzig gebraten und mit Grillgemüse und Bratkartoffeln serviert € 34.00

ZEIT FÜR GANS

"Ganserlsuppe" mit pikantem Schmalzbrot € 8,50

~~~~~~~~

Knusprig gebratene Gänsebrust auf Orangen-Beifußsauce, serviert mit Blaukraut, Wirsinggemüse und Kartoffelkloß € 26,00

Der Knödel-Burger

Gebräunter Kartoffelkloß mit Scheiben der Gänsebrust Rotkohl-Cole-Slaw, Preiselbeermayonaise, Apfel-Chilimarmelade und kleinem Salat € 20,50

