

VORSPESIEN

*Dunkelbrot-Crostini mit Ziegenkäse
und Salznüssen an Honigbirne
€ 12,00*

*Fränkischer „Forellenmatjes“ mit Oliven-Zitronenmarmelade
und knusprigen Seranoschinken an kleinem Wildkräutersalat
€ 15,00*

*Rote Bete - Panna Cotta an Apfel-Feldsalat
mit Bauernbrotschmelze
€ 14,50*

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

TRADITION

*Fangfrische Fichtelgebirgsforelle
im Kräuter-Bierteig gebacken, mit Kartoffel - Gurkensalat
€ 23,00*

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

*Knuspriges Schweineschäufelr 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}
€ 21,00*

*Fränkischer Sauerbraten in milder Lebkuchensauce,
mit Preiselbeer-Blaukraut und Kloß^{1,2}
€ 18,50*

!! 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 WINTERKÜCHE

Zum Aperitif:

“Unser Wintercocktail„

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

~~~~~

Tomatencremesuppe mit etwas Campari  
und Tomaten-Kräuter-Staberl

€ 8,50

~~~~~

„Pichelsteiner Eintopf“ mit zartem Rindfleisch
und viel Gemüse, dazu Bauernbrot

Vorspeise € 9,50 - Hauptspeise € 16,50

Feines Kalbsbries in schäumender Butter gebraten
serviert auf rahmigen Wirsing mit gebackenen Apfel

Vorspeise € 17,50 - 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

VEGETARISCH

Kürbisspätzle - cremig gerührte Bergkäsespätzle mit Kürbis, Lauch, Knoblauch und Kräutern in Sahne, dazu Blattsalate in Kräuterdressing

€ 18,50

Kartoffel-Maronenrösti- mit einem Cocktail von Mozzarella und Apfel serviert mit einem kleinen Blattsalat in Walnussmarinade

€ 19,50

Gewürzbrotpflanzerl auf Gemüsegulasch mit Dunkelbier abgeschmeckt

€ 19,00

Aus heimischer Jagd

„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

*Zarte Maishend lbrust mit Kaiserschoten gebraten
und auf Tagliatelle mit geschmorten Kirschtomaten angerichtet*
€ 27,50

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

*Rib-Eye Steak vom bayerischen Premiumrind -würzig gebraten und
mit Grillgemüse und Bratkartoffeln serviert*
€ 34,00

*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*

!! 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

*Medaillons vom Butterfisch in Meerrettichbutter mit Kapern
auf Kartoffel-Limettencreme und Kohlröschen*
€ 27,00

*Filet vom Bachsaibling mit Miniorangen gebraten
an cremigen Blattspinat und Naturkartoffeln angerichtet*
€ 25,50

*Kalbsnierchen mit Zwiebeln und Champignons in Senfrahm,
dazu Kartoffelpüree und Blattsalat*
€ 23,00

!! 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