

VORSPEISEN

*Gebrannter Ziegenkäse auf Gewürzbrotrouton
mit Salznüssen an Birnen-Feldsalat*
€ 13,50

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

*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
€ 23,50*

*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}
€ 21,50*

*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 FASTENKÜCHE

Zum Aperitif:

Winter Gin Tonic mit Birne € 7,50

~~~~~

*Bayreuther Zwiebelsuppe mit etwas Dunkelbier  
und Käsecroutons*

*€ 8,50*

~~~~~

*Fischmix - verschiedene Edelfischfilets und Garnelen
in Olivenöl gebraten, an Blattsalaten in feinem Dressing und Weißbrot*

€ 27,50

*SKREI – (Winterkabeljau) das Filet mit geräucherten Meersalz gebraten
serviert an Ratatouillegemüse und Naturkartoffeln*

€ 31,00

!! 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

Kürbisspätzle - cremig gerührte Bergkäsespätzle mit Kürbis, Lauch, Knoblauch und Kräutern in Sahne, dazu Blattsalate in Kräuterdressing
€ 18,50

Kartoffel-Buchenpilz-Rösti- 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 Kirschtomaten gebraten
auf sahnigen Bandnudeln an Romanasalatherzen und Parmesanschmelze*
€ 25,50

*„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

*Feines Kalbsbries in schäumender Butter gebraten
serviert auf rahmigen Wurzelgemüse 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

... FRISCH VOM MARKT

Vorspeise

*Ausgelöste Wachtel in Honigbutter gebraten
an knackigen Blattsalaten in Orangendressing*

€ 15,00

*Filet vom Bachsaibling in Gewürzbrottschmelze
an cremigen Blumenkohl und gebackenen Kartoffelkrapfen*

€ 25,50

Zweierlei vom Lachsforellenfilet

*-in Pernodsahne gedünstet und in Gewürzbutter gebraten
angerichtet an Duftreis mit Saisongemüsen*

€ 27,00

*Feines Kalbsragout mit Pilzen in Weißwein-Kräuterrahm
dazu gebräunte Fingernudeln 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