

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

*Gebrannter Ziegenkäse
auf Kohlrabicarpaccio in Zitronen-Honig-Marinade
€ 11,00*

*Rote Bete-Apfelsalat
in Walnußdressing mit geräuchertem Wildschweinschinken
€ 12,00*

*Pikantes Rindertatar nach Art des Wirtes „feurig“ mariniert,
angerichtet mit roten Zwiebeln, Blattsalaten und Brotkorb
Vorspeise € 11,50 - Hauptspeise € 16,00*

*Fränkische „Tapas“
viererlei kleine fränkische Schmankerln als „Magentratzerl“
mit Wolffenzacherbrot
Vorspeise € 13,50 - Hauptspeise € 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

„BAYREUTHER“ - TRADITION

Fangfrische Fichtelgebirgsforelle
im Kräuter-Bierteig gebacken, mit Kartoffel - Gurkensalat € 17,00
oder - *in Mandelbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Saisonsalat € 17,50*

~~~~~

*Knuspriges Schweineschäufel auf Dunkelbiersauce*  
*mit Sauerkraut und Kartoffelkloß<sup>1,2</sup> € 12,50*

*Geschmorte Rindsbackerl, nach Art des Hauses, in einer g'schmackigen*  
*Rotwein-Pfeffersauce, serviert mit Gartengemüse und Kloß<sup>1,2</sup> € 16,50*

*Fränkischer Sauerbraten in milder Lebkuchensauce,*  
*mit Preiselbeer-Blaukraut und Kloß<sup>1,2</sup> € 14,00*

*Wolffenzacherteller - Schweinefilet mit Speck<sup>4,5</sup>, Zwiebeln, Champignons*  
*an Blattsalaten mit gerösteten Graubrotstreifen (Wolffenzacherbrot) € 17,00*

!! 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

# BESONDERS - ANDERS & VEGETARISCH

*aus eigener Jagd - Des Jägers "Wildfleischpflanzerl"  
pikant abgeschmeckt mit Preiselbeeren und Kräutern  
angerichtet mit Kartoffel-Wildkräuter-Stampf  
€ 12,50*



*Kürbisspätzle - cremig gerührte Bergkäsespätzle  
mit Kürbiswürfeln und Kräutern in Sahne, dazu Saisonsalat  
€ 15,00*

*Knuspriges Kartoffel-Kastanienrösti  
und einem Cocktail von Mozzarella, Apfel, etwas Chili und Feigensenf  
€ 14,50*

*Perlgraupen-Trauben-Risotto  
mit gebratenen Gemüse und Halloumi  
an pikanter Kürbiscreme  
€ 14,00*

!! 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

# DER HERBST lässt Grüßen

## *Rauchforellenmousse*

*an Speck-Zwetschgen mit Feldsalat in Salbeidressing € 12,50*



## *1/2 fränkischer Karpfen*

*„Blau“ im Wurzelsud gesotten oder in Bierteig gebacken,  
dazu Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und Salate der Saison € 18,50*

## *Karpfenfilet in Meerrettichbutter gebraten*

*angerichtet mit Kartoffel-Kürbisgröstl und Feldsalat € 19,50*

## *Fasanenbrüstchen mit Birnenspalten*

*auf Cognacsauce, dazu dreierlei Kohlgemüse und Kartoffel-Maronenstampf € 25,50*

## *Entrecote vom bayerischen Premiumrind*

*mit Pfifferlingen rosa gebraten, dazu Bratkartoffeln und Salat € 27,00*

!! 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