

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

*Gebrannter Ziegenkäse an Kräutersalaten
mit gebräunten Walnüssen und Rahmgurken*
€ 11,00

*Fruchtiger Tomaten-Melonensalat
in cremigen Parmesandressing mit Parmaschinken*
€ 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

*Wolffenzacher „Club Sandwich“
Scheiben vom Schäufala, Dunkelbiermayonnaise, Krautsalat,
rote Zwiebeln, krosser Speck, Spiegelei, geröstetes Bauernbrot*
€ 11,50

!! 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

„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*



*Pfifferlingsspätzle - cremig gerührte Bergkäsespätzle  
mit Pfifferlingen in Sahne, dazu Saisonsalat  
€ 16,00*

*Knuspriges Kartoffelrösti mit grünem Spargel  
und einem Cocktail von Mozzarella, Melone, etwas Chili und Feigensenf  
€ 14,50*

*Gemüseschaschlik  
verschiedene Gemüse und Halloumi am Spieß gebraten  
mit pikantem Paprikaschaum und Kräuterbulgur  
€ 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

# AUF IN DEN SOMMER

*Zartes Kalbsbries in schäumender Butter gebraten*  
*angerichtet auf Blattsalaten mit Pfifferlingdressing*      *Vorspeise € 14,50*  
*Hauptspeise € 21,00*



*Lachsforellenwickel – a la Saltimbocca*  
*mit Parmaschinken und Salbei in Nußbutter*  
*angerichtet auf Perlgraupen-Melonen-Salat € 19,50*



*Lammrücken am Knochen rosa gebraten*  
*auf Thymianjus mit Pfifferlingen und Kartoffel-Erbsenpüree € 24,50*

*Tornedos vom Rinderfilet*  
*mit Sommergemüsen rosa gebraten,*  
*angerichtet auf feinen Bandnudeln in Fichtennadelpesto € 26,00*

!! 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