

# VORSPESIEN

*Geflämmtes Ziegenkäse-Gurken Türmchen  
an Blattsalaten in Sesamdressing und Gewürzbrotchip  
€ 11,50*

*Fränkischer „Forellenmatjes“  
an Kräuterpfannkuchen mit Rote Bete Meerrettich Creme  
€ 13,00*

*Pikantes Rindertatar nach Art des Wirtes „feurig“ mariniert,  
angerichtet mit roten Zwiebeln, Blattsalaten und Brotkorb  
Vorspeise € 13,50 - Hauptspeise € 19,50*

*Fränkische „Tapas“  
viererlei kleine fränkische Schmankerln als „Magentratzerl“  
mit Wolffenzacherbrot  
Vorspeise € 14,00 - Hauptspeise € 20,00*

!! 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

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

€ 16,50

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

€ 19,50

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

€ 17,00

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

€ 21,00

!! 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

# FISCH - REGIONAL & NACH SAISON

*Fangfrische Fichtelgebirgsforelle*  
*im Kräuter-Bierteig gebacken, mit Kartoffel - Gurkensalat*  
€ 19,50

*Fangfrische Fichtelgebirgsforelle*  
*in Mandelbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Saisonsalat*  
€ 21,00

*Filet vom Bachsaibling*  
*mit Spargelstückerl und Kartoffelwürfeln gebraten,*  
*dazu Salatblätter in warmer Rhabarber vinaigrette*  
€ 24,50

*Maischolle - im Ganzen -*  
*mit Speckwürfeln, Buchenpilzen und Gewürzbrotcroutons gebraten,*  
*serviert mit cremigen Kartoffel-Spargelsalat*  
€ 25,00

!! 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

*Spargel-Spätzle - cremig gerührte Bergkäsespätzle  
mit Spargelstückerl, etwas Knoblauch und Kräutern in Sahne,  
dazu Blattsalate in Kräuterdressing  
€ 16,50*

*Knuspriges Kartoffelrösti  
mit einem Cocktail von Mozzarella, Melone und Kichererbsen,  
dazu eine Joghurtcreme mit Rauchpaprika  
€ 17,50*

*Perlgraupenrisotto  
mit Lauch, Birnen und etwas Kreuzkümmel  
angerichtet an Salatherzen in warmer Pfifferlingvinaigrette  
€ 16,00*

!! 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

# SUPPEN

*Pfifferlingcremesuppe  
mit Wildkräuterschaum  
€ 8,00*

# MAL ANDERS

*aus eigener Jagd - Des Jägers "Wildfleischpflanzlerl"  
pikant abgeschmeckt mit Preiselbeeren und Kräutern,  
gebraten mit Schwammerl und angerichtet an warmen Spätzlesalat  
€ 16,50*

*Die Wolffenzacher Bratwürste  
nach hauseigenem Rezept!  
auf einem cremigen Spargel-Kartoffelgulasch  
€ 15,00*

!! 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

# FRÄNKISCHER SPARGEL

*Feines Kalbsbries in schäumender Butter geschwenkt  
auf mariniertem Spargelsalat in Radieserlvinaigrette  
als Vorspeise € 15,00 - als Hauptspeise € 29,00*

*Spargelcremesuppe mit gebräunten Mandeln € 7,50*

*Portion fränkischer Stangenspargel  
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und Kartoffeln € 18,50*

*... und gerne mit:*

*Gemischter Schinken € 24,00*

*Zwei Stück Wolffenzacher Bratwürsten € 25,00*

*Wiener Kalbsschnitzel € 28,50*

*Stangenspargel „Schweizer Art“  
mit edlem Wacholderschinken und Käse überglänzt,  
dazu Butterkartoffeln € 25,00*

!! 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