

# VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

*Gebrannter Ziegenkäse mit kandierten Walnüssen  
auf feinem Fenchelsalat in Mandarinen-Honig-Marinade*  
€ 11,00

*Rauchforellenmousse mit Dill und Creme Fraîche  
an Kürbis-Birnensalat und Kartoffelbaggas*  
€ 12,00

*Pikantes Rindertatar nach Art des Wirtes „feurig“ mariniert,  
angerichtet mit roten Zwiebeln, Blattsalaten und Brotkorb*  
Vorspeise € 12,50 - Hauptspeise € 17,00

*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 € 17,50*  
oder - *in Mandelbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Saisonsalat € 18,50*

~~~~~

*Knuspriges Schweineschäufel auf Dunkelbiersauce*  
*mit Sauerkraut und Kartoffelkloß<sup>1,2</sup> € 13,50*

*Geschmorte Rindsbackerl, nach Art des Hauses, in einer g'schmackigen*  
*Rotwein-Pfeffersauce, serviert mit Gartengemüse und Kloß<sup>1,2</sup> € 17,00*

*Fränkischer Sauerbraten in milder Lebkuchensauce,*  
*mit Preiselbeer-Blaukraut und Kloß<sup>1,2</sup> € 14,50*

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

# 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*

€ 15,50

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

€ 15,00

*Gemüse-Brezen-Pflanzerl  
mit gebratenen Halloumi auf Kürbisschaum  
und pikanter Kastanien-Honigcreme*

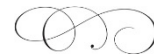
€ 16,00

!! 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

# KULINARISCH DURCH DEN WINTER

*Geräucherte Entenbrust  
mit Speck-Orangen an Feldsalat in Preiselbeerdressing € 13,00*



*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*

*Knusprig gebratene Gänsebrust auf Orangen-Beifußsauce  
dazu Sahnewirsing, Blaukraut, Maronen und Kartoffelkloß € 19,50*

*Entrecote vom bayerischen Premiumrind  
mit Röstgemüse und Speck rosa gebraten, dazu Bratkartoffeln und Salat € 28,00*

!! 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