

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

*Gebrannter Ziegenkäse mit kandierten Walnüssen
und Schwarzbeeren auf marinierten Birnencarpaccio*
€ 11,50

*Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfirsich in Thymianhonig
und Mozzarella in würzigen Balsamicodressing*
€ 13,00

*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 € 19,00
oder - *in Mandelbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Saisonsalat € 20,50*

~~~~~

*Knuspriges Schweineschäufel auf Dunkelbiersauce*  
*mit Sauerkraut und Kartoffelkloß<sup>1,2</sup> € 15,00*

*Geschmorte Rindsbackerl, nach Art des Hauses, in einer g'schmackigen*  
*Rotwein-Pfeffersauce, serviert mit Gartengemüse und Kloß<sup>1,2</sup> € 18,50*

*Fränkischer Sauerbraten in milder Lebkuchensauce,*  
*mit Preiselbeer-Blaukraut und Kloß<sup>1,2</sup> € 16,00*

*Wolffenzacherteller - Schweinefilet mit Speck<sup>4,5</sup>, Zwiebeln, Champignons*  
*an Blattsalaten mit gerösteten Graubrotstreifen (Wolffenzacherbrot) € 19,00*

!! 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*

€ 13,50



*Pfifferlingspätzle - cremig gerührte Bergkäsespätzle  
mit Pfifferlingen, etwas Knoblauch und Kräutern in Sahne, dazu Saisonsalat*

€ 16,50

*Knuspriges Kartoffel-Sommergemüse-Rösti  
und einem Cocktail von Mozzarella, Melone, etwas Chili und Feigensenf*

€ 15,00

*Cremiger Bulgur  
mit Cashewnüssen und Granatapfel,  
gebratenem Halloumi, mediterranem Gemüse und Apfel-Gurkenmarmelade*

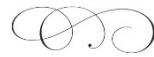
€ 16,00

!! Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an !!

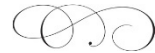
1 = konserviert/contains preservatives, 2 = mit Antioxidationsmittel/contains antioxidants, 3 = geschwefelt/sulfured,  
4 = geschwärzt/blackened, 5 = mit Phosphat/contains phosphate, 6 = mit Süßungsmitteln/contains sweeteners

# AUF IN DEN SOMMER

*Zarte Salatherzen fein mariniert  
mit gebratenen Pfifferlingen und gehobelem Bergkäse € 13,50*



*Pfifferlingcremesuppe mit Kräutercroutons € 7,00*



*Frische Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln  
in Kräuterrahm, dazu Semmelknödel und Salate der Saison € 22,00*

*Mit Rosmarin und Meersalz  
gebratene Riesengarnelen an lauwarmen Nudelsalat  
mit Salzzitrone und Kirschtomaten € 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

## *Sommer - Menü*

### *Pfifferlingsalat*

*mit edlem Essig und feinem Öl mariniert  
angerichtet mit Rauchforellenmousse*

~~~~~

Feine Lammfilet`s

*mit geschmorten Aprikosen und Ziegenkäsebrösel
auf Thymianjus, dazu Kartoffel-Olivenstampf*

~~~~~

### *Am Tisch flambierte Erdbeeren*

*an Mousse au chocolat und Joghurteis*

~~~~~  
~~~~~

*Menüpreis € 44,00*