



Tageskarte

Kürbiscremesuppe
mit Croutons € 4,00
-- / --

Kennzeichnung

Klöße 2,3,Aa,G
Salate G)
Schnitzel Aa,C
Kartoff.salatC,I,J,3
Fisch Aa,D
Rahmsoßen Aa,G

Frankenwaldforelle „blau“ oder „Müllerin“
mit Kartoffeln, Sahnemeerrettich,
brauner Butter und Salat € 16,50

1 / 2 Frankenwaldkarpfen „blau“ wie oben
oder „gebacken“ mit Kartoffelsalat
und gem. Salat € 16,50
-- / --

Gänsebrust mit Klößen, dazu Rot-oder
Sauerkraut € 14,50

Black Angus-Kalbsbrust (sehr zart!) gesotten,
mit Klößen, Meerrettichsauce und Salat € 14,20

Kalbsrahmbraten Klöße und Rotkraut € 12,90

Roulade mit Klößen und Rotkraut € 12,00

Schweineschüfefe Klöße und Sauerkraut € 11,00

Schweinebraten Klöße und Sauerkraut € 9,90

Schnitzel „Wiener Art“, mit Kartoffelsalat
oder Pommes frites und Salat € 9,90
-- / --

Lavendelmousse & Beeren-Eisparfait mit
Zwetschgenröster und Mandelhippe € 5,20

Wildwochen 23.10-mind. 8.11.20

Wildkraftbrühe mit Wildleberspätzle € 4,00

--/--



Alle Wildbraten mit Klößen
Rotkraut und Preiselbeeren



Rehbraten € 14,90

Mufflonbraten € 14,00

Hirschbraten € 13,90

Wildschweinbraten € 13,70

Wildhasenkeule € 13,50

--/--



Wild etwas anders zubereitet:

Rehrücken am Stück zartrosa gebraten, auf Rahm-
wirsing, mit Kastanienbällchen, Granatapfelkernen
Mais und Portweinsauce € 19,80

Wildschweinschnitzel in Kürbiskernpanade, mit
Schwammerlsauce und hausgem. Kroketten € 15,90

Wildschaschlik Hirschrücken & -leber, mit Speck und
Zucchini am Spieß, Süßkartoffelpommes, Salat € 15,90

Salatteller mit Himbeervinagrette und zarten Reh-
filets, dazu Kürbiskerne, Steinpilze, Baguette € 14,90

„Wilder Burger“ 100% Wildfleisch mit Bacon, Cheese,
Tomato & Dip, Waffelkartoffeln, Cole Slaw € 12,70

Wildgulasch mit Semmelknödel, Speckrosenkohl,
Champignons und Preiselbeeren € 12,70

Wild-Aufbruch (Innerei) Semmelknödel, Salat € 9,70

2 Wildbratwürste Rotkraut und Bratkartoffeln € 7,80