

Abend-SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Petersilienwurzelcremesuppe 6,80€
mit Apfel-Speckgröstl

Kürbiscremesuppe 7,80€
mit Koriander-Öl und Granatapfel

Vorspeisenvariation „Des Fränkische“ 10,80€
Gebrannte Leberwurstcreme, Landschinken,
Käse mit Musik, gefüllte Mini-Paprika und
Wildkräuter

SALATE

Kleiner Salat 3,00€
(auch als Beilagensalat möglich)

Babyleaf-Salat..... 12,90€
mit Birne, Walnuss, Gorgonzola-Dressing

Octopus vom Grill 18,90€
mit Fenchel-Wildkräutersalat und Orangen-
Vinaigrette

VEGETARISCH

Linguine..... 14,90€
Kürbis, getrocknete Tomaten, Babyspinat

Salbei-Gnocchi..... 14,90€
Granatapfel, Rauch-Tofu

FISCHGERICHTE

Forelle im Ganzen gebraten 14,90€
mit Grill-Gemüsespieß und grenaille
Kartoffeln

HAUPTGERICHTE

FLEISCHGERICHTE

Schnitzel vom Landschwein natur 11,90€
mit frischen Rahmchampignons und Pommes
Frites

Original Wiener Schnitzel vom Kalb... 18,90€
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

Rosa Schweinefilet 18,90€
mit Rauch-Paprikaconfit und gegrillte
Thymian-Polenta

Rinderragout..... 16,80€
mit Zitronen-Schmand und Böhmisches
Knödel

Perlhuhnsupreme 17,80€
mit Kürbis-Lauch und Gnocchi

STEAKS

Rumpsteak Holzfäller Art (180g) 24,90€
Speck, Röstzwiebeln, Kräuterbutter und
Bratkartoffeln

Rumpsteak vom Black Angus Weideochsen
180 g 20,00€
250 g 24,00€

Filet von der Simmentaler Färse
180g 25,00€
250g 30,00€

wahlweise mit:

- Kräuterbutter
- Champignonrahmsauce
- Knoblauch-Sauerrahm-Dip

Beilagen:

Pommes Frites 3,50€
Ofenkartoffel 4,00€
Bratkartoffeln 3,90€
Grill-Gemüse-Spieß 3,90€

DESSERTS

Tonkabohnen-Panna Cotta 5,90€
mit marinierten Früchten

Geeister Mokka 6,90€
mit Honig-Kirschen

Gebrannte Joghurtcreme..... 6,90€
mit Zimt-Kürbis