

Kleine Schmankerl vorweg

Feldsalat mit rösch gebratenem Speck und Croutons
€ 11.00

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Honig karamellisiert
und Blattsalat
€ 15.00

Gratinierter Schafskäse mit Wassermelone und marinierten Shrimps
€ 15.00

Beilagensalat
€ 7.00

Vitello Tonnato und Thunfischtatar mit Römersalat
€ 17.00

Aus der Suppenküche

Fränkische Festtagssuppe
(Grießnockerl, Leberknödel und Pfannkuchenstreifen)
€ 8.00

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen
€ 8.00

Aus dem Wasser

Filet vom Saibling
auf Tomatenrisotto mit Thymianschaum
€ 27.00

Zanderfilet mit Meerrettich-süßer-Senfsauce,
Kartoffelpüree und Wirsing
€ 27.00

Mal ohne Fleisch

Ziegenkäse-Rosmarinravioli mit Lauchgemüse und Tomatensauce
€ 18.00

Süßkartoffelmoussline mit sautierten Herbsttrompeten,
gebackenen Maronen und Parmesanschaum
€ 25.00

Köstlichkeiten mit Fleisch *und Geflügel*

Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce
hausgemachten Schupfnudeln und Kohlrabi-Karottengemüse
€ 23.00

Lammrücken rosa gebraten mit Senfkruste, Rotweinjus,
Kartoffelgratin und Speckbohnen
€ 32.00

Bauernente
mit hausgemachtem Blaukraut und Kartoffelkloß
½ € 27.00 ¼ € 19.00

Knuspriges Schäufole mit Kartoffelkloß, Sauerkraut und Dunkelbiersauce
€ 19.00

Rinderroulade nach Art des Hauses
mit Kartoffelkloß und hausgemachtem Blaukraut
€ 21.00

Sauerbraten mit einer Rotwein-Lebkuchensauce,
Kartoffelkloß und hausgemachtem Blaukraut
€ 18.50

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit hausgemachtem Kartoffelsalat
oder Pommes frites und gemischtem Salat
€ 29.50

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken mit hausgemachtem Kartoffelsalat
oder Pommes frites und gemischtem Salat
€ 20.00

Gansmenü

Feldsalat mit rösch gebratenem Speck
und Croutons
€ 11.00



Portion gebratene Bauerngans
mit Kartoffelkloß und hausgemachtem Blaukraut
€ 33.00



Mit Marzipan gefüllter Bratapfel
dazu Calvadossauce und Vanilleeis
€ 13.00



Menü p.P. € 49.00

Essen für unsere kleinen Gäste

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites oder Kartoffelsalat
€ 11.00

Kloß mit Bratensauce nach Wahl
€ 4.50

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise
€ 4.50

Zum Nachtisch

Gebackene falsche Mozartkugel
mit Zwetschgenröster und Pistazieneis
€ 13.00

Panna Cotta mit weißer Schokolade
Mohnkuchen und Passionsfruchtsorbet
€ 13.00

Creme Brûlée hausgemacht mit Himbeersorbet
€ 11.00

Hausgemachte Apfelkühle mit Vanilleeis
€ 12.00

Eierlikörbecher

Stracciatellaeis, Vanilleeis, Eierlikör und Sahne
€ 10.00

Alfogato al caffè
Espresso mit Vanilleeis
€ 4.10