# **Fisch**

### Saibling auf Kartoffel-Rosenkohl-Gemüse

Rucola Stroh und Kräuterschaum 18,50

### Zweierlei Linguini "schwarz-weiss"

mit gebratenen Garnelen, Tomaten und Pesto 16.90

### **Gebackenes Karpfenfilet**

mit Kartoffel-Endivien-Salat 15,90 als Pfefferkarpfen + 0,50

# Fleischlos

# Linguine mit frischen Steinpilzen

(vegan und laktosefrei) Weintrauben, Walnüsse und Rucola dazu gehobelten Bergkäse 14,90 mit gerösteten Speckstreifen +1,00

### Kürbis-Maultaschen

mit geschmolzenen Zwiebeln und Gemüse 12,90

### Kartoffel-Ziegenkäse-Rolle

mit Gemüsegarnitur und Paprikasoße 11.90

# Brezenknödel

Hausgemachte Brezenknödel mit Champignon-Rahmsauce und Kräuter 10,50

# **Fleisch**

## Zwiebelrostbraten

aus argentinischem Rumpsteak, gebraten mit hausgemachten Spätzle und fritierten Röstzwiebeln 19.90

#### Geschnetzeltes vom Rinderfilet

in Pfefferrahmsosse und Kroketten 18.90

## Tafelspitz vom Rind mit Meerrettich-Schaum

Bouillongemüse mit Bratkartoffeln 16,90

### Gebratenes Schweinefilet mit Pfefferkruste

auf Rahmwirsing und hausgemachten Kartoffel-Krapfen 15,90

## Zarter Spalter Biersauerbraten vom Rind

in kräftiger Bier-Soße mit fränkischen Kartoffelklößen 14,90

### Hausgemachte Wildschweinbratwürste

mit Rahmwirsing und kleinen Kartoffeln 12.90

### Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art"

aus der Pfanne dazu hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat mit Speck 11,90 mit Preiselbeeren + 0.50