

Aperitif der Jahreszeit

GIN QUIT

Stachelberg Gin mit Quittensaft, Eiswürfel und Zitrone á 5,50 €

Apfelglühwein

unser Apfelmost mit Gewürzen verfeinert 0,2 l á 3,00 €

Vorspeise

Geräucherte Gänsebrust
warmer Blaukraut-Salat
Quittenpüree
12,90 €

Pastete mit Kaninchen-Pilzragout gefüllt
Feldsalat
Rote Bete
10,90 €

Suppe

Kräftige Brühe vom Rehwild
Pastinakenockerl und Kracherla
6,50 €

Kartoffel-Merrettichcremesuppe
gebackenes Bratwurstla
5,90 €

Hauptgericht

Sauerbraten von der Rehkeule
-Lebkuchensoße-
Blaukraut
Kartoffelklöße und Preiselbeeren
14,90 €

Perlhuhnkeule
-gefüllt mit Waldpilzen-
Fenchel-Risotto
Feldsalat
18,90 €

„Fränkischer Bulle“
-Rosa Rückensteak und geschmorte Schulter-
Schwarzwurzelgemüse
Pfannen-Kartoffelrösti
23,90 €

Entenbrust
-Auf der Haut rosa gebraten-
Mangoldgemüse
Kürbis-Kartoffelpüree
22,90 €

FrISChe FISChe

Lachsforellenfilet
in Senfrahm gekochter Blattspinat
Dillkartoffeln
19,90 €

Zanderfilet
Curry-Linsengemüse
frittierte Süßkartoffelstäbchen
22,90 €

Karpfenspezialitäten

1/2 Karpfen „Gebacken“ oder 1/2 „Pfefferkarpfen“ gebacken
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller
13,50 €

Karpfenfilet (praktisch grätenfrei)
„Gebacken“ oder als „Pfefferkarpfen“
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller
14,90 €

1/2 Karpfen „Blau“ (auch als Filet möglich)
zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,
Salzkartoffeln und Salate
14,50 €

Vegetarisch

Grüne Käsespätzle
-Spinatspätzle mit geriebenen Bergkäse überbacken-
Salatteller
12,90 €

Frische Blattsalate im Balsamessigsud
gebratenen Pilzen und gerösteten Körnern
8,90 €

Dessert

Nougat Creme Brulee
Gewürzkirschen
Vanilleeiscreme
8,50 €

Kokosmilch-Mascarpone
exotischer Fruchtsalat
Maracujasorbet
8,50 €

Mövenpick Eis
Kugel á 1,50 €