

## Aperitif der Jahreszeit

### GIN QUIT

Stachelberg Gin mit Quittensaft, Eiswürfel und Zitrone á 5,90 €

### Apfelglühwein

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

## Vorspeise

Entenleber

Blauschimmelkäse Risotto

Apfel-Radicciokompott

12,90 €

Feldsalat Mimosa

krosser Speck - gehacktes Ei - geröstete Weckla

8,90 €

## Suppe

Kräftige Rindsbrühe

Leberklößchen

Schwimmerla und Suppengemüse

5,90 €

Winterwurzel-Cremesuppe

Zwetschgenbaumes

Thymian-Maronen

6,90 €

## Hauptgericht

Sauerbraten von der Rehkeule

-Lebkuchensoße-

Blaukraut

Kartoffelklöße und Preiselbeeren

15,90 €

Fränkischer Gockel in Rotwein geschmort

-Schmorgemüse, Speck und Champignons-

Getrüffeltes Kartoffelpüree

19,90 €

Rosa Kalbshüfte

Ofengemüse-Pasta

Orangen-Endiviensalat

23,90 €

„Bramberger Bulle“

-Gebackene Brust und Rücken vom Grill-

Bayrisch Kraut

Pilz-Kartoffelgröschtl

21,90 €

## Fische

Lachsforellenfilet  
Bandnudeln und Stangenlauch  
-in Meerrettichrahm gekocht-  
Blattsalat  
20,90 €

## Karpfenspezialitäten

1/2 Karpfen „Gebacken“ oder 1/2 „Pfefferkarpfen“ gebacken  
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller  
13,90 €

Karpfenfilet (praktisch grätenfrei)  
„Gebacken“ oder als „Pfefferkarpfen“  
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller  
15,50 €

1/2 Karpfen „Blau“ (auch als Filet möglich)  
zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,  
Salzkartoffeln und Salate  
14,90 €

## Vegetarisch

„Grüne Kässpätzle“  
-Spinatspätzle mit Bergkäse überbacken, Röstzwiebel-  
Feldsalat  
13,90 €

Frische Blattsalate im Balsamessigsud  
gebratenen Pilzen und gerösteten Körnern  
9,80 €

## Dessert

Gestockte Mascarpone  
Sanddorn  
Dunkle Schokolade  
8,50 €

Lebkuchen Parfait  
eingelegte Orangen  
Mandarine  
8,50 €

Mövenpick Eis  
Kugel á 1,80 €

Umbestellungen und Beilagenänderungen 1,50 €