

## 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 €

Tartar vom Bramberger Angusrind

Gurke - Kapern - Ei - Zwiebel

11,90 €

## Suppe

Kräftige Rindsbrühe

Leberklößchen

Schwimmerla und Suppengemüse

5,90 €

Winterwurzel-Cremesuppe

Zwetschgenbaumes

Thymian-Maronen

6,90 €

## Hauptgericht

Geschmorte Rinderschulter

Bamberger Rahmwirsing

Kartoffelklöße

15,50 €

Gefüllte Gockerlkeule

Zitronen-Fenchel vom Backblech

frittierte Kartoffelspalten

19,90 €

Ragout vom Rehschäufelra

feine Bandnudeln im Waldpilzrahm

Feldsalat

21,90 €

Rosa Kalbsrücken

Zweierlei Bohnen

Polenta Schnitten

26,90 €

## Fische

Zanderfilet  
Mangold  
-Risotto und Blattgemüse-  
Safran und Senf  
23,90 €

## 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

Spinat Knödel  
geriebener Bergkäse und braune Butter  
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 €