



## *Unsere Leckereien in der Adventszeit*

<i>fränkische Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen und Flädle</i>	5.20 €
<i>Weinschaumsüppchen mit Ricotta-Spinat-Nocken (veggi)</i>	5.50 €
<i>Selbst geräucherter Wildschinken an Feldsalat, Sahne-Meerrettich und Toast</i>	6.80 €
* * *	
<i>knusprige Gansbrust frisch aus dem Ofen an Beifußsoße mit Hofer Kloß und hausgemachtem Blaukraut</i>	22.80 €
<i>geschmorter Hirschbraten an leichter Wacholderrahmsoße dazu Hofer Kloß und hausgemachtes Blaukraut sowie Preiselbeeren</i>	16.80 €
<i>gegrilltes Schweineschäufele an Zoigl-Bier-Soße mit Hofer Kloß und frischem Sauerkraut</i>	15.80 €
<i>rosa gebratenes Rinderrückensteak unter Portwein-Soße mit Charlotten dazu gebackene Kartoffelecken und Rosenkohl</i>	26.80 €
<i>Champignon-Rahmschnitzel angerichtet mit hausgemachten Spätzle</i>	13.80 €
<i>gegrilltes Gemüse-Curry im Reisrand serviert dazu ein kleiner Salatteller vegetarisch oder gebratenes Putensteak</i>	15.80 €
<i>Zander- und Lachsforellenfilet an Orangen-Buttersoße angerichtet an Blatt-Rahmspinat und gedämpften Kartoffeln</i>	18.80 €
<i>selbst gemachter Wildburger mit Preiselbeer-Dip dazu Steakpomes und Blaukraut-Apfelsalat</i>	16.80 €
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus der Pfanne mit Pommes frites und Ketchup</i>	13.80 €
<i>„Chefsalat“ mit buntem Pfeffer marinierte Roastbeef-Streifen an Blattsalat und Früchten in Honig-Senf-Dressing dazu Bauernbrot</i>	14.80 €
* * *	
<i>Apfelküchle in Zimt-Zucker, mit Vanilleeis, Sahne und Schokosoße</i>	6.80 €
<i>Lebkuchen-Parfait mit Spekulatius an warmen Pflaumen</i>	6.80 €
<i>„Eierlikörbecher“ mit Nußeis dazu Eierlikör, Schokosoße, Krokant und Sahne</i>	5.50 €
<i>„heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	5.80 €