

Unsere Herbstleckereien



<i>fränkische Leberknödelsuppe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	4.20 €
<i>würziges Kürbis-Karotten-Rahmsüppchen mit Kürbiskernen und Öl</i>	4.50 €
<i>bunte Blattsalate mit selbstgeräuchertem Wildschweinschinken dazu Preiselbeersahne und Weißbrotscheiben</i>	6.80 €
<i>* * *</i>	
<i>Cordon Bleu vom Wildschweinrücken mit Camembert und Preiselbeeren gefüllt in einer Vollkornpanade mit Kürbiskernen gebraten dazu Kartoffelsalat</i>	14.80 €
<i>rosa gebratenes Rehfilet an Rotwein-Reduktion dazu Kartoffel-Kroketten und Rosenkohl</i>	21.80 €
<i>Wildragout aus heimischer Jagd mit Wacholdersoße dazu hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren und Blaukraut</i>	12.80 €
<i>hausgemachter Wildburger mit Zwiebel, Gurke, Tomate, und Burgersoße mit Preiselbeer-Dip dazu Steakpommes</i>	9.80 €
<i>gebratenes Doraden- und Zanderfilet an Herbst-Grill-Gemüse dazu Petersilienkartoffeln und würzige Kürbissoße</i>	15.80 €
<i>Käsespätzle mit Kürbis- und Zucchinistreifen dazu bunter Salatteller</i>	9.80 €
<i>medium gebratenes Rinderrücken Steak mit buntem Pfeffer dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter und geschmorte Zwiebeln</i>	20.80 €
<i>Hausgemachter Kalbsburger mit würzigem Chili-Kürbischutney und Cheddar dazu Steakhouse-Pommes und Blattsalat</i>	9.80 €
<i>gegrilltes Schweineschäufele an Natursoße dazu Hofer Kloß und frisches Sauerkraut mit Speck</i>	12.80 €
<i>gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ an leichter Senf-Rahmsoße dazu Hofer Kloß und hausgemachtes Blaukraut</i>	12.80 €
<i>Schweineschnitzel "Wiener Art" in der Pfanne gebraten dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat</i>	9.80 €
<i>* * *</i>	
<i>Hausgemachtes Holunderblüten-Parfait auf Mango-Kürbispüree mit karamelisierten Sonnenblumenkernen und Sahne</i>	4.80 €

!!! Am Wochenende frische Gansbrust und Wildbraten !!!