

Sonntagskarte

fränkische Hochzeitssuppe	3,90
mit hausgemachtem Leberknödel und Pfannkuchenstreifen	
Rösti Taler mit Räucherlachs	7,10
und Sahne Meerrettich	
gebackener Karpfen	100 g
Schlachtfrisch aus dem Hauseigenem Basseng mit Salat	3,20
gebackenes Karpfenfilet	100 g
mit Salat	5,20
Wildschweinbraten an Burgunder Soße	17,90
mit Semmelkloß	
Gänsebrust gebraten	28,50
mit Kloß und Blaukraut oder Beilagen Salat, Orangen Deko	
Kalbshaxenfleisch an Rahmsoße	17,90
mit Kloß	
Krustenschäufelri	16,40
mit Kloß	
Schweinebraten	13,50
mit Kloß	
Sauerbraten	16,90
in dunkler Soße mit Kloß und Preiselbeer Birne	
Cordon Bleu vom Schwein	16,80
dazu Pommes Frites oder Kartoffelsalat	
Schnitzel Wiener Art vom Schwein	14,80
dazu Pommes Frites oder Kartoffelsalat	
Roastbeef Steak	21,90
Speckbohnen, Pommes und Kräuterbutter	
Filet Medaillons in Speck Mantel	16,90
dazu Speckbohnen und Pommes	
gemischter bunter Beilagen Salat	2,60
Salat Feta	14,70
mit Fetakäse Würfel, Oliven, Peperoni, Zwiebelringen und Knoblauchbrot	
bunter Herbstsalat	15,80
mit kandierten Walnußkernen, Räucherlachs, Feta Würfel, gebackenen Champion und Knoblauchbrot	
gebackener Fetakäse	11,90
panierter Fetakäse, Preiselbeeren dazu beilagen Salat und Knoblauchbrot	
Gemüse Schnitzel	11,20
mit Pommes oder Kartoffelsalat	
Weihnacht Eis Törtchen	7,60
mit Sahne und Orangenlikör	
heisse Liebe	7,60
3 Kugeln Vanilleeis, heisse Himbeeren und Sahne	
Apfelküchle	7,50
mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne	