

Erfrischend fruchtig...

"Lillet Wild Berry"

*Französischer Lillet, aufgegossen mit
Schweppes Russian Wild Berry und Früchte*

4,50

"Erdbeer Margarita"

5,50



Wein des Monats

10er Müller Thurgau

Frank & Frei

0,25 € 4,00



Empfehlungen

Pfifferlingscremesuppe

5,00

"Garnelentöpfchen"

*Garnelen, frische Pfifferlinge und Speck mit Heumilchkäse
überbacken*

13,80

Pfifferlinge "fränkisch"

*Frische, gebratene Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Ei,
dazu Salzkartoffeln*

11,50

"Schwammerl - Rösti" mit Lauchzwiebeln, Schmand und Bergkäse

12,50

*Pfifferlingsravioli mit Gemüsestreifen, Limonen - Olivenöl
und gehobelten Parmesan*

12,80

Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel

13,80

*Rinderfilet (200 g) mit Speck - Pfifferlingen,
dazu Kartoffelplätzchen*

26,50

Hausgemachtes Vanilleeisparfait auf Erdbeercoulis

5,80

Jeden Sonntag

Fränkisches Schweineschänftele

mit Kartoffelknödel, und Sauerkraut 12,80

(oder auf Vorbestellung ab 5 Personen)

Infos und Reservierung in unserer Gaststube,

oder telefonisch unter 08640-797776

Gaststubenöffnungszeiten

von 10.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Durchgehend Küche:

von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr

Vorspeisen

Kleiner Salat

3,60

Großer Salat

6,80

Tomate - Mozzarella mit Basilikum und Limonen - Olivenöl, dazu Baguette

6,80

Kleine Hirschsülze mit Preiselbeer - Basilikum - Schmand, dazu Baguette

9,50

Rindercarpaccio mit Pfifferlingsalat und gehobelten Parmesan

12,80

Suppen

Bärlauchcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln

4,80

Klare Rinderkraftbrühe mit Frittaten und Gemüsestreifen

3,50

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unseren Servicemitarbeitern.

Gerne gibt Ihnen unsere Allergikerliste Auskunft über die in den Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten.“

Vegetarisch

*Kasspatzn
mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur*

9,80

*"Reit im Winkler Klettersteig Rösti"
Pfannnrösti mit frischem Gemüse, Sonnenblumenkernen und Bergkäse überbacken*

8,50

*Frisches Gartengemüse
mit Kartoffel-Maisplätzchen und Gartenkräutern*

9,50

Fisch

*Matjesfilet nach Hausfrauenart
mit Salzkartoffeln*

8,80

*Pfannenrösti
mit Räucherlachs und Meerrettichsahne*

11,80

*Duett von Zander- und Lachfilet auf einem
Graupengemüserisotto mit Gartenkräutern*

19,80

Fleisch

Jägerschnitzel mit Kroketten

12,50

Schweinebraten mit Semmelknödel und Blaukraut

9,80

"Pfefferpfännchen"

Schweinfiletwürfel mit Gemüse auf geröstetem Graubrot und Käse überbacken

12,80

"Holzfäller Steak"

*Schweinelendensteak mit kräftiger Zwiebelsoße und Gouda überbacken,
dazu Kartoffelwedges*

10,80

*Paniertes Schweineschnitzel, in Butterschmalz gebacken, Pommes Frites und
Preiselbeeren*

9,80

Gekochte Ochsenbrust mit scharfer Meerrettichsoße, Kartoffelknödeln und Salat

12,80

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bratkartoffeln und kleinem Gemüse

19,50

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne

3,50

Bananenbecher

5,50

Erdbeerbecher

5,50

Küchlein von der weißen Schokolade mit Mandeln und Erdbeersalat

7,50

Topfenstrudel

3,00

Topfenstrudel mit Sahne

3,50

Topfenstrudel mit Eis und Sahne

4,00

Apfelstrudel

2,70

Apfelstrudel mit Sahne

3,20

Apfelstrudel mit Eis und Sahne

3,70