Sonntagskarte

Federweiser 0,2l 4,20

Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen	6,50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube	7,80
Maronencremesuppe mit Pastinakenstroh und Sahnehaube	7,80
Großer Salatteller mit gebratenen marinierten Putenbruststreifen	15,90
Ofenfrisches Schäufele mit Wirsing und Kloß	17,80
Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Kloß	18,80
Gesottenes Rindfleisch mit Meerrettichsauce dazu Preiselbeeren und Kloß	17,80
Wildschweinbraten mit Blaukraut, Serviettenkloß und Preiselbeeren	18,50
Entenbrust mit Wirsing und Kloß	20,50
Gefülltes Meerettichschnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	19,00
Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champions, Rösti und Brokkoli	20,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	16,90
Tortelli gefüllt mit Kürbis in Salbeibutter und Gemüse	18,00
Spinatknödel auf Tomatenragout	15,00
Gebratenes Gemüse mit Thaicurrysauce Basmatireis	16,80
mit Putenbruststreifen	18,90
mit Garnelen	19,90
1/2Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat und gemischten Salat	20,90
Karpfenfilet gebacken mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	22,90
Doradenfilet auf gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	23,00
Zanderfilet auf Kürbisrisotto	24,00
Dessert:	
Apfelküchle mit Vanilleeis	8,20
Kürbiskernparfait auf Zwetschgenragout	8,50
Maronen-Panna cotta mit Portweinfeigen und Karamelmaronen	8,00
Unsere hausgemachten Eissorbets mit Schokoladencrumble	**je Kugel 2,80**