

Jetzt - Frische Pfifferlinge

Fränkische Weinsuppe Euro 2.30
vom Silvaner, mit Zimbrötcrusteln

Portion Feldsalat Euro 2.60
Speckstreifen, Sonnenblumenkerne
mit gebratenen Pfifferlingen Euro 3.90

3 Putensteaks mit frischen Pfifferlingen Euro 9.90
in Sahnesoße mit Rotwein abgeschmeckt,
im Topf serviert auf Eierspätzle
und einen kleinen Salat

3 Schweinelendchen mit frischen Pfifferlingen
mit Pfifferlingrahmsauce Rotweinsauce
Kartoffelkroketten, kleiner Salat Euro 11.50

Zartes Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen
rosa gebraten, Speck und Zwiebeln, Rotweinsauce
Kartoffelplätzchen, kleiner Salat Euro 12.90

Frische Pfifferlinge Euro 7.40
mit Speck und Zwiebeln,
dazu eine mit viel Sahne und Rotwein verfeinerten Wildsauce
dazu reichen wir **2 Semmelklöße** (4)

Rehmedaillions in Wildrahmsauce, mit Speck und
Zwiebeln Sahne, und **frischen Pfifferlingen**
Broccoli, hausgemachte Spätzle
und einen kleinen Salat Euro 13.70

Allergene bitte nach ExtraKarte fragen

3 Rühreier mit frischen Pfifferlingen
dazu einen großen Salat Euro 6.30

Frische Pfifferlinge mit breiten Nudeln
und frischen Gemüse wie Zucchini, Paprik, Brokkoli, Mais mit
Weißweinsauce, dazu einen großen Salat Euro 7.50

Vegetarische Wareniki 5.90 Euro
Selbstgemachter Maultaschen in Weißweinsauce
Kartoffel, und Karotten aus Biologischen-Anbau,
Vegan, mit kleinen Salat 7.90 Euro

Vegetarisch/Vegan mit gebratenen Pfifferlingen 7.90 Euro

Unser besonderer Wein
2012 Spätburgunder Rose Spätlese 0,25l
Weingut Rotfi Kleinochsenfurt 25l 3,90 Euro
0,75-Bordaufflasche 11.20 Euro

Rehbraten Euro 10.90
aus heimischen Wäldern, 2 Kartoffelklöße, Blaukraut, Preiselbeeren

Digestif aus der fränkischen Heimat
Fränkischer Mirabellen-Brand 0,02l 1.90 Euro
Mönchshof Brennerei Sommerhausen

Unsere Dessortempfehlung

Hausgemachtes Gebackenes Eis Euro 2.60
im Bisquitmandel, auf
Vanillesauce, Mövenpick Walnußeis

Mövenpick- Frühlingsteller Euro 3.20
1 Heidelbeersahne, 1 Pistazieneis,
Walnußeis heiße Zimtpflaumen, Schlagsahne