

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

QUICHE VON LAUCH UND WALDPILZEN	11,00
mit karamellisierten Haselnüssen und Safran-Creme Fraiche	
ZIEGENKÄSE GEGART	11,50
mit Süssweifeige und Wildkräutersalat	
HAUSGEBEIZTER WILDLACHS	12,00
mit Honig-Dill-Senf und fränkischem Reiberdatschi	
CARPACCIO VOM WEIDERIND	13,00
mit Trüffelvinaigrette, Feldsalat und Blätterteigstange	
FELDSALAT	10,50
mit gekochtem Ei, Brezncroutons und Senfdressing	
... mit gebratenen Speckstreifen	12,50
KLEINER WILDKRÄUTERSALAT	4,80

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE	7,50
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	
KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE	7,50
mit Speckkrusteln	

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE	11,50
mit frischen Kräutern, Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat	
RISOTTO VOM BAYERISCHEN REIS	12,50
Bio "Perl Einkorn" aus dem Chiemgau mit gebratenen Waldpilzen, gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Parmesan	
PORTOBELLO PILZE GEFÜLLT	13,50
mit Tomate, Süsskartoffel, Walnuss und Wildkräuter-Feldsalat	

HAUPTGERICHTE

SAURE ZIPFEL AUS DEM SILVANER ZWIEBELSUD	11,00
mit Bauernbrot	
FRÄNKISCHES WURSTPFANDL	14,50
mit dreierlei Würsten auf Rieslingsauerkraut und grobem Hausmachersenf	
BANDNUDELN IN SILVANERCREME	15,50
mit Kalbfleischstreifen, konfierten Eiertomaten und frischem Salbei	
FRÄNKISCHES SCHÄUFELE VOM SCHWEIN	17,50
mit Dunkelbiersauce, Krautsalat und Kartoffelknödeln	
GEFÜLLTE MAISHÄHNCHENBRUST	18,00
mit Orangen-Senf Kohl und Perlgraupenrisotto	
GESCHMORTES OCHSENBACKERL	18,00
mit gebratenen Breznknödeln und breitem Bohnengemüse	
SCHWEINEFILETSPITZEN	18,50
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pfifferlingen in Kräuterrahm und in Haselnussbutter geschwenkte Spätzle	
ZANDERFILET	21,00
in der Kräuter-Zitronen-Haube mit Petersilienkartoffeln und Spinat	
WIENER SCHNITZEL	21,50
mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren	

Alle Preise in Euro inkl. Service und MWST.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Allergene Karte.

Alle unsere Speisen werden täglich frisch hergestellt.

DESSERT UND KÄSE

CASSISSORBET	6,00
mit Secco aufgegossen	
CRÈME BRÛLÉE	7,50
mit Schwarzesling-Butter-Eiscreme	
ZWETSCHGENCRUMBLE	8,00
mit Vanille-Kürbiskern-Eiscreme	
KÄSEAUWAHL	9,50
mit Feigensenf und Schüttelbrot	

DALLMAYR KAFFEE- UND TEE SPEZIALITÄTEN

ESPRESSO	2,40
TASSE KAFFEE DALLMAYR CAFÈ CRÈME	2,90
HEIMBS KAFFEE ENTCOFFINIERT	3,00
CAPPUCCINO	3,40
LATTE MACCHIATO	3,80
DOPPELTER ESPRESSO	3,80
DALLMAYR TEESPEZIALITÄTEN	3,20
Darjeeling, Assam, Earl Grey, Rooibuschtee, Japan Sencha (Grüner Tee) Kräutertee, Früchtetee, Pfefferminztee, Waldbeerentee, Kamillentee	

Alle Preise in Euro inkl. Service und MWST.
Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Allergene Karte.
Alle unsere Speisen werden täglich frisch hergestellt.