

was klein's vorab...		was Gscheid's...	
Carpaccio vom Weiderind, Rucola und Baguette	14,00	Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut	19,80
Tatar vom Fjordlachs mit Ananas- Chilisorbet	16,00	Schweinebraten mit Landbiersoße, Kartoffelklößen und Beilagensalat	16,50
a fein's Süpple...		Langsam geschmorte Kalbshaxe mit Salzkartoffel und Portweinschalotten	23,50
Wildconsommé mit jungen Lauch und Gemüsewürfel	6,80	„Stachel Pfännle“ Schweinemedailon,fränkische Rostbratwurst, knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln und Bratensoße	19,80
Vegetarisch & Vegan...		Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, dazu lauwarmer Kartoffelsalat und Preiselbeeren	25,50
Gebratene Romanasalatherzen mit Petersilienöl, Reischips und süß- saures Kürbisgemüse	15,50	Vom Grill...	
darf's was Gsund's sein...		Aus Argentinien:	
Blattsalate der Saison in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf) mit Rinderfiletspitzen und Baguette	22,00	Rohgewicht	
Tatar „Klassiker“		Rinderfilet	200 gr.29,00
100% Argentinisches Rinderfilet handgeschnitten und verfeinert mit einer Tatarsoße und Schwarzbrot			250 gr. 35,50
Portion (ca. 150gr.)	22,00	Beilagen...	
kl. Portion (ca. 150gr.)	16,00	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,00
soll's a Fisch sein...		Lauwarmer Kartoffelsalat	5,00
Saibling »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern, Salzkartoffeln	24,90	Gurkensalat	4,50
Saibling »Blau« im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln, und Wurzelsud	24,90	Beilagensalat	4,50
		Grillgemüse	7,50

*dazu empfehlen wir einen Beilagensalat 4,50

was klein's vorab...		soll's a Fisch sein...	
Carpaccio vom Weiderind, Rucola Parmesan und Glutenfreies Brot	14,00	Saibling »Müllerinart« oder »blau« im ganzen serviert mit Salzkartoffeln	24,90
Zweiterlei Rote Bete dazu gratinierte Ziegenkäsetaler und Glutenfreies Brot	12,90		
		*extra Nussbutter 1,20	
		Tatar „Klassiker“...	
Tatar vom Fjordlachs mit Ananas- Chilisorbet	16,00	100% Argentinisches Rinderfilet handgeschnitten und verfeinert mit einer Tatarsoße und Glutenfreies Brot	
a fein's Süpple...			
Wildconsommé mit jungen Lauch und Gemüsewürfel	6,80	Portion (ca. 150gr.) 22,00 kl. Portion (ca. 150gr.) 16,00	
Vegetarisch & Vegan...		was Gscheid's...	
Gebratene Romanasalatherzen mit Petersilienöl, Reischips und süß- saures Kürbisgemüse	15,50	Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut	19,80
darf's was Gsund's sein...		Schweinebraten mit Landbiersoße, Kartoffelklößen und Beilagensalat	16,50
Blattsalate der Saison in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf) und Glutenfreies Brot	12,50	Langsam geschmorte Kalbshaxe mit Salzkartoffel und Portweinschalotten	23,50
wahlweise serviert mit:		„Stachel Pfännle“ Schweinemedaille, fränkische Rostbratwurst, knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln und Champignonrahm	19,80
- Rinderfiletspitzen + 9,50			
- Gratinierte Frischkäsetaler + 8,50			
Vom Grill...		zum Schluss gibt's...	
Aus Argentinien:		Crème brûlée von der Tonkabohne	7,50
Rohgewicht		Käsevariation dazu Feigensenf, Chutney und Glutenfreies Brot	13,00
Rinderfilet	200 gr. 29,00 250 gr. 35,50		
Beilagen...			
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,00		
Lauwarmer Kartoffelsalat	5,00		
Gurkensalat	4,50		
Beilagensalat	4,50		
Grillgemüse	7,50		

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.