

LAKTOSEFREI

was klein's vorab...

Gebratene Blutwurst
an geriebenem Meerrettich
und Sauerkrautbratlinge 12,50

Carpaccio von der Ringelbete
dazu Rote Bete Chutney und Baguette 9,50

a fein's Süpple...

Kraftbrühe vom Rind
mit Gemüseeinlage 6,30

Vegetarisch & Vegan...

Linguine mit gebratenen Pfifferlingen,
Salbeipesto, Kirschtomaten und gerösteten
Sonnenblumenkernen 15,90

Schwarzes Risotto mit Tomatenragout
und Wan Tan Segel 16,50

Ofensüßkartoffel mit Guacamole
und kleinem Salat 15,50

darf's was Gsund's sein...

Blattsalate der Saison
in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf)
mit Rinderfiletspitzen und Baguette 21,50

Tatar „Klassiker“

100% Argentinisches Rinderfilet
handgeschnitten und verfeinert mit einer
selbstgemachten Tatarsoße und Schwarzbrot

Portion (ca. 150gr.) 22,00
kl. Portion (ca. 150gr.) 16,00

soll's a Fisch sein...

Forelle »Müllerinart«
im ganzen serviert mit gerösteten
Mandelsplittern und Salzkartoffeln 24,50

Forelle »blau«
im ganzen serviert mit Salzkartoffeln
und Wurzelsud 23,50

was klein's für den Hunger...

„Blaue Zipfel“
ein Paar fränkische Bratwürste im süßsauren
Weinsud mit Zwiebeln, Karotten, Lauch
und Schwarzbrot 10,50

1 Paar Fränkische Bratwürste
mit lauwarmen Kartoffelsalat 10,50

Geräucherte Wildschweinbratwürste
mit Sauerkrautbratlingen 13,50

was Gscheit's...

Fränkischer Sauerbraten vom Rind
mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut 19,80

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Bratensoße, Kartoffelklößen
und kleinem Salat 16,50

„Stachel Pfännle“
Schweinemedaille, fränkische Rostbratwurst,
knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln
und Bratensoße 19,80

Gebratene Maispouardenbrust
dazu schwarzes Risotto und Grillgemüse 22,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren 25,50

Vom Grill

Aus Argentinien:	Rohgewicht
Rinderfilet	200 gr. 29,00
	250 gr. 35,50
Kalbskotelett	350 gr. 28,50

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,00
Lauwarmer Kartoffelsalat Essig/Öl/Senf	5,00
Gurkensalat	4,50
Beilagensalat	4,50
Grillgemüse	7,50
Baguette 3 Scheiben	1,00

zum Schluss gibt's...

Sorbetvariation
Dreierlei selbstgemachte Sorbets 7,70

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

GLUTENFREI

was klein's vorab...

Gebratene Blutwurst
an geriebenem Meerrettich
und Sauerkrautbratlinge 12,50

Carpaccio von der Ringelbete dazu Burrata,
Rote Bete Chutney und Baguette 12,90

Gratinierte Frischkäsetaler
mit eingelegtem Dörrobst 11,50

a fein's Süpple...

Kraftbrühe vom Rind
mit Gemüseeinlage 6,30

Vegetarisch & Vegan...

Schwarzes Risotto mit Tomatenragout
und Wan Tan Segel 16,50

Ofensüßkartoffel mit Guacamole
und kleinem Salat 15,50

darf's was Gsund's sein...

Blattsalate der Saison
in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf)
und Glutenfreies Brot 11,50

wahlweise serviert mit:
- Rinderfiletspitzen + 9,50
- Gratinierte Frischkäsetaler + 8,50

Vom Grill

Aus Argentinien:	Rohgewicht
Rinderfilet	200 gr. 29,00
	250 gr. 35,50
Kalbskotelett	350 gr. 28,50

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,00
Lauwarmer Kartoffelsalat Essig/Öl/Senf	5,00
Gurkensalat	4,50
Beilagensalat	4,50
Grillgemüse	7,50
Baguette 3 Scheiben	1,00

soll's a Fisch sein...

Forelle »Müllerinart« oder »blau«
im ganzen serviert mit Salzkartoffeln
24,50 - 23,50

*extra Nussbutter 1,20

Tatar „Klassiker“

100% Argentinisches Rinderfilet
handgeschnitten und verfeinert mit einer
selbstgemachten Tatarsoße und
Glutenfreies Brot

Portion (ca. 150gr.) 22,00
kl. Portion (ca. 150gr.) 16,00

was Gscheit's...

Fränkischer Sauerbraten vom Rind
mit Kartoffelklößen und Blaukraut 19,80

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Bratensoße, Kartoffelklößen
und kleinem Salat 16,50

„Stachel Pfännle“
Schweinemedaille, fränkische Rostbratwurst,
knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln
und Bratensoße 19,80

Gebratene Maispouardenbrust
dazu schwarzes Risotto und Grillgemüse 22,50

„Blaue Zipfel“
ein Paar fränkische Bratwürste im süßsauren
Weinsud mit Zwiebeln, Karotten, Lauch
und Glutenfreies Brot 10,50

1 Paar Fränkische Bratwürste
mit lauwarmen Kartoffelsalat 10,50

Geräucherte Wildschweinbratwürste
mit Sauerkrautbratlingen 13,50

zum Schluss gibt's...

Zweierlei Mousse
von der Valrhonasschokolade 7,90

Käsevariation
dazu Feigensenf, selbstgemachtes Chutney
und Glutenfreies Brot 11,00

Sorbetvariation
dreierlei selbstgemachte Sorbets 7,70

Crème brûlée von der Tonkabohne 7,50

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
