



Riesling Sekt Brut Weingut Dr. Bürklin- Wolf 0,1l – 6,00 €

Gläschen Franken Secco fruchtig – frisch 0,1l – 4,10 €

Portwein Niepoort Tawny 5 cl – 4,50 €

Vorspeisen

Kraftbrühe vom Rind mit Kräuterflädle 6,00 €

Rieslingcrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons 5,90 €

Milder Ziegenkäse im Zucchini-Mantel und Tomaten Crostinis 11,50 €

Gebratene Blutwurst dazu Meerrettichschmand und gebackene Kartoffelscheiben

klein 10,90 € groß 14,50 €

Hauptgänge

Selbstgemachte Gnocchi mit Tomatenragout, Rucola und Parmesan 14,50 €

Tagliatelle mit Gorgonzola und Chili-Blattspinat 13,90 €

Blattsalate in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf), Rahmgurkensalat und Baguette 10,80 €

***dazu Empfehlen wir:**

** gebratenes Zanderfilet ca. 180 gr. 9,50 €*

** mildem Ziegenkäse im Zucchini-Mantel + 7,90 €*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet dazu gibt 's frischen Blattspinat,

Salzkartoffeln in Nussbutter geschwenkt und Kräutersoße 22,50 €

„Fränkisches Hochzeitsessen“

Kalbstaufelspitz in Meerrettichsoße mit geschmelzten Bandnudeln und Preiselbeeren 18,80 €

Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut 18,80 €

*Ofenfrischer Schweinebraten mit Distelhäuser- Landbiersoße, Kartoffelklößen
und kleinem Salat 15,90 €*

*„Stachel Pfännle“ Schweinemedailon, fränkische Rostbratwurst, knusprig gebratener Speck,
Bratkartoffeln und Champignonrahm 18,80 €*

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren 22,90 €