



Laktosefrei

Leckeres Vorab

Kalbsconsommé mit Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Kalbsbrät ^{a(1),c,g,l}	8,90 €
Gebratene Blutwurst an gebratenen Kartoffelscheiben und Apfelspalten, an Meerrettichschmand und frisch geriebenem Meerrettich ^{a(1),g,l,m,1,2,3}	16,90 €
Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten, verfeinert mit einer hausgemachten Tatarsoße, gepickelten roten Zwiebeln, hausgebackenem Brioche ^{a(1),o,f,c}	19,90 €

Blattsalate

Kleiner gemischter Salat der Saison  in unserer Hausvinaigrette mit Gurkensalat ^{a(1),m,o}	5,90 €
Gemischter Salat der Saison in unserer Hausvinaigrette  mit Gurkensalat und Baguette ^{a(1),m,o}	15,90 €
Ergänzen Sie Ihren Salat wahlweise mit: Maishähnchenbrust	12,90 €

Hauptgänge






Schweinebraten in Landbiersoße serviert mit Kartoffelklößen und Beilagensalat ^{a(1),l,m}	23,90 €
Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut	27,90 €
„Stachel Pfännle“ Schweinemedallions, fränkische Rostbratwurst, knuspriger Speck, Champignonrahm und Bratkartoffeln ^{g,l,2,3,11,15}	28,90 €
Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern, Salzkartoffeln und zerlassener Butter ^{a(1),d,g,h,l}	29,90 €
Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln, Wurzelsud nach Originalrezept der Stachelwirte und Sahnemeerrettich ^{d,l,o}	29,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb serviert mit lauwarmen hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren ^{a(1),c,m,o}	31,90 €
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak medium gebraten dazu geschmolzene Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{a(1),l,o}	33,90 €

Nachspeisen

Dreierlei hausgemachte Sorbets 	12,90 €
--	---------

Glutenfrei

Leckeres Vorab

Rieslingcrèmesuppe ^{g,0,3} 	8,90 €
Kalbsconsommé mit Kräutern ^{c, g, l}	8,90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit zweierlei Rote Bete,  karamellisierten Walnüssen und Glutenfreies Brot ^{g, h, o}	14,90 €
Gebratene Blutwurst an gebratenen Kartoffelscheiben und Apfelspalten ^{g, l, m, 1, 2, 3}	16,90 €
Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten, verfeinert mit einer hausgemachten Tatarsoße, gepickelten roten Zwiebeln, Glutenfreies Brot ^{o, f, c}	19,90 €
Gemischter Salat der Saison in unserer Hausvinaigrette   mit Gurkensalat und Glutenfreies Brot ^{m, o}	15,90 €
Ergänzen Sie Ihren Salat wahlweise mit:	
2 Stk. Gratiniertem Ziegenkäse ^g 	9,90 €
Maishähnchenbrust	12,90 €

Hauptgänge / Main Course

Schweinebraten in Landbiersoße serviert mit Kartoffelklößen und Beilagensalat ^{l, m}	23,90 €
„Fränkisches Hochzeitsessen“ Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße serviert mit Preiselbeeren und Salkartoffeln ^{c, g, h, o, 2, 3, 4}	27,90 €
Braised veal with horseradish sauce, noodles and cranberry jam	
Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut Marinated beef with potato dumplings and red cabbage ^{a(1), l, m, o}	27,90 €
„Stachel Pfännle“ Schweinemedallions, fränkische Rostbratwurst, knuspriger Speck, Champignonrahm und Bratkartoffeln ^{g, l, 2, 3, 11, 15}	28,90 €
Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern, Salzkartoffeln und zerlassener Butter ^{a(1), d, g, h, l}	29,90 €
Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln, Wurzelsud nach Originalrezept der Stachelwirte und Sahnemeerrettich ^{d, l, o}	29,90 €
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak medium gebraten dazu geschmolzene Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{a(1), l, o}	33,90 €

Nachspeisen

Crème brûlée von der Tonkabohne ^{c, g}	10,90 €
---	---------