

Laktosefrei

Leckeres Vorab

Kalbsconsommé mit Kräutern ^l	8,90 €
Gebratene Blutwurst an gebratenen Kartoffelscheiben und Apfelspalten, und frisch geriebenem Meerrettich ^{l,m,1,2,3}	16,90 €
Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten, verfeinert mit einer hausgemachten Tatarsoße, gepickelten roten Zwiebeln ^{c,f,o}	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 €

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, Landbiersoße und Bratkartoffeln ^{l,2,3,11,15}	28,90 €
Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern, Salzkartoffeln ^{a(1),d,h,l}	29,90 €
Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln, Wurzelsud nach Originalrezept der Stachelwirte ^{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 mit Speck ^{a(1),l,o}	33,90 €

Nachspeisen

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

Glutenfrei

Leckeres Vorab

Rieslingcrèmesuppe ^{g,o,3} 	8,90 €
Kalbsconsommé mit Kräutern ^{c, g,l}	8,90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit zweierlei Rote Bete,  karamellisierten Walnüssen und glutenfreiem 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, und glutenfreiem Brot ^{o,f,c}	19,90 €
Gemischter Salat der Saison in unserer Hausvinaigrette   mit Gurkensalat und Glutenfreies Brot ^{m,o} Ergänzen Sie Ihren Salat wahlweise mit:	15,90 €
2 Stk. Gratinierter Ziegenkäse ^g 	9,90 €

Hauptgänge /

„Fränkisches Hochzeitessen“ Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße serviert mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln ^{c,g,l,o,2,3,4}	27,90 €
Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut ^{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 ^{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 mit Speck ^{l,o}	33,90 €

Nachspeisen

Crème brûlée von der Tonkabohne ^{c,g}	10,90 €
Dreierlei hausgemachte Sorbets  	12,90 €