

Allergie-Karte

Alle Speisen auf dieser Karte werden nur mit Salz und Pfeffer gewürzt.

L = Lactosefrei G = Glutenfrei

**Herstellerbedingt oder herstellungsbedingt können einige Gerichte
Spuren von Lactose oder Gluten enthalten.**

Vorspeisen

G	Schafskäse im Speckmantel^(k) gebraten und mit Blütenhonig karamellisiert an knackigem Salat	€	
			9
L+G	Carpaccio vom Rind mit Ruccola, Parmesan		10
L	Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti, ohne Kräuterquark und Salatbouquet	Vorspeise	9
		Hauptgang	14

Suppen

L	Leberklößchensuppe ohne hausgemachten Schwimmerle		4,5
G	Mostsuppe aus der Silvanertraube ohne Zimtcroûtons		5

Wild aus heimischen Wäldern

L	Rehbraten dazu Klöße ^(k) , mit einer feinen Soße, Rotkraut und Preiselbeerbirne		17
L	Hausgemachte Wildbratwürste Herzhaft gewürzte Wildbratwürste vom Chef, mit Kartoffelsalat und Salatteller		13

Große Salate

Alle Salatteller werden mit frischen Blattsalate der Saison, hausgemachtem Krautsalat und wechselndem Rohkostsalat gereicht. Garniert mit Eier-, Gurken- und Tomatenscheiben sowie geröstete Körner (Sonnenblumen und Kürbiskerne).

Wahlweise mit unserem Hausdressing (Essig-Öl) oder **Joghurtdressing, dann aber nicht mehr L.**

			€
		Mittlerer	Großer
L+G	mit frisch gegrillten Schweinefilets	13	15
L+G	mit Schinken^(k)-Käse	9	11
L+G	mit frisch gegrillten Putenbruststreifen	11	13
L+G	mit Thunfisch	10	12

Hauptgerichte

L	Kalbsschnitzel natur mit Pommes und Salat		16
G	Medaillons vom Schweinefilet mit Salzkartoffeln, auf Champignonrahmsoße und Salatteller		17
L	Schweinebraten dazu Klöße ^(k) , hausgemachte Bratensoße und Rotkraut		13
L+G	Fränkischer Sauerbraten dazu Klöße ^(k) und Rotkraut		14
L	Schäufele mit Klößen ^(k) , Biersoße und Krautsalat		13
L	Frische Leber „nach Hausfrauenart“ mit Röstzwiebeln, Salzkartoffeln und Salatteller		11
L+G	Rinderbacken mit einer Portweinjus, Klößen und Rotkraut		16

Steakgerichte

L	„Büttnerpfanne“		€
	Filets von Rind und Schwein dazu Spiegelei, Speck ^(k) mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln*		19

Steakkarte

			€
L+G	Rumpsteak vom heimischen Rind	ca. 220 gr.	15
L+G	Rinderfilet vom heimischen Rind	ca. 220 gr.	19
L+G	Schweinerückensteak aus der Region	ca. 240 gr.	10
L+G	kleine Portion	ca. 150 gr.	8
L+G	Putenbruststeak	ca. 240 gr.	10
L+G	kleine Portion	ca. 150 gr.	8

Wahlweise ist eine Beilage zu allen Steaks dabei, entweder Bratensoße, Rahmsoße, Pfeffersoße, Kräuterbutter oder Röstzwiebeln.

Beilagen zur Wahl

		€			€
Pommes	L	3	Beilagensalat	L+G	4
Bratkartoffeln*	L+G	4	Mittlerer Salatteller	L+G	6
Kroketten	L	3	Großer Salatteller	L+G	8
Röstitaler	L	3	Speckbohnenbündel	L+G	4
Salzkartoffel	L+G	4			
			Braten-/Rahmsoße	L	2
Pfeffersoße	G	2,00	Champignonsoße	G	3
Kräuterbutter	G	2,00	Waldpilzsoße	G	4
Röstzwiebeln	L	2,00			

Sollten Sie die Beilagen ohne Steak's als Hauptgericht zusammenstellen, so ist dies mit einem einmaligen Aufpreis von 1,50 € möglich

*An Sonn- und Feiertagen bitten wir Sie um Ihr Verständnis, dass es Bratkartoffeln nur auf Anfrage in der Küche gibt.



Vegane Küche



	€
L Veganes Sellerieschnitzel mit selbstgemachtem Kartoffelsalat	11
L+G Vegane Wildreispfanne mit Ananas, Maiskolben, Paprika, Broccoli und Süßkartoffel	12

Fischgerichte

G Lachsfilet mit Wildreisduett, Dill-Wein-Soße und Salatteller	16
G Zanderfilet mit Wildreisduett, Krebsbuttersoße und Salatteller	18