

## *Vorspeise*

*Blattsalat mit Kirschtomaten & Croutons 6.50 €*

*Beilagensalat 4.00 €*

## *Suppen*

*Leberspätzlesuppe 4.50 €*

*Spargelcremesuppe 5.10 €*

## *Hauptspeisen*

### *Rehbraten*

*in weinrahmiger Soße mit Klößen und Blaukraut 16.00€*

### *Entenbrust „nach Hausfrauen Art“*

*gebraten mit Klößen und Blaukraut 15.50 €*

### *Greenfleisch*

*Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße und Klößen 15.50 €*

### *Kulmbacher Pfefferhäxla*

*gekocht und knusprig ausgebacken in Pfefferrahmsoße und Klößen 13.80*

### *Californische Sinfonie*

*Schweinelendchen gefüllt mit löcherigem Käse, und feinen Früchten wie Pfirsich und Birne in Semmelbröseln gewendet und brutzelnd in der Pfanne gebraten mit Pommes frites und Salatteller 13.50 €*

*Frankenwaldburger aus 200g Wildfleisch  
Preiselbeer-Zwiebel-Chutney, Karotten-Kraut-Salat und gebackenen  
Kartoffelscheiben mit Kräuterquark 12.80 €*

*Original Wiener Schnitzel vom Kalb 17.80 €  
Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein 11.80 €  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller*

*Rumpsteak 250 Gramm  
mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten  
und Salat 25.00 €*

*Hausgemachte Bärlauchgnocchi  
in Käsesoße 12.00 €*

### *250 g frischer Spargel aus Rothwind*

*mit gekochtem Schinken, Butter, Salzkartoffeln 17.80 €*

*mit kleinem Kalbsschnitzel Butter und Salzkartoffeln 20.80 €*

*„Spargel pur“ Butter, Salzkartoffeln 14.80 €  
(vegan auch gerne mit Oliven- oder Kürbiskernöl)*

*Sauce Hollandaise 1.50 €*

### *Frischer Fisch kommt auf den Tisch...*

*Forellen aus heimischen Gewässern... (ab 14.00 €)*

*... fränkisch gebacken mit Kartoffelsalat und Salat*

*... „blau“ aus dem Essig-Gemüse-Sud, mit Kartoffeln, Butter und Salat*

*Forellenfilet gebacken  
Kartoffelsalat und Salat 13.20 €*

### *Dessert*

*Erdbeer-Rhabarberkompott  
mit Vanilleeis 5.80 €*