

Vorspeisen

Tartar von der Forelle

mit Himbeersenf, Kräutercreme und Salatbouquet

8.80

Forellenleber

auf geröstetem Weißbrot,

*Leber von Forellen fein in der Pfanne gebraten und auf geröstetem Weißbrot mit
gebackenen Zwiebeln und Früchten angerichtet*

8.80

Beilagensalat

3.50

Suppen

Wer a guda Brüh hot, der hot a a guda Suppn!

Hermeser Leberspätzlesuppe

.....typisch !

3.50

Hermeser Knoblauchsüppchen

Die Lieblingssuppe der Chefin, in der „Brotschüssel „ serviert

5.30

ohne Brotschüssel 3.80

Tomatencremesuppe

3.80

*.....und wer lang suppt,
lebt lang!*



Fisch

*In Hermes merkt man es genau,
es kocht halt dort die Fischersfrau!
Täglich kommen frisch
Ihre Fische auf den Tisch.
Aus eig'nem Bach und eig'nem Teich,
an gutem Wasser sind wir reich.
Fränkischer Karpfen und Forelle,
in Hermes ist die beste Quelle.
Ob blau gekocht, sorgsam gebraten,
in Semmelbröseln gut geraten,
oder frisch aus dem Wacholderrauch,
das ist guter Wirtshausbrauch.*



Der Fisch

FrISChe Forellen aus eigenen Gewässern ab 12.00
*aus dem Blausud, mit Salzkartoffeln, heißer Butter, Salatteller
fränkisch gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller
nach Müllerin Art, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller
nach Hermeser Art in feiner Haselnusskruste, mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Salat*

*eigentlich grätenfrei, **Forellenfilet**
natur gebraten, an feiner Dillsoße, mit Salzkartoffeln und Salat 12.20
Müllerin Art mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat 11.20
fränkisch gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat 11.20*

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen können Sie gerne auf unser Servicepersonal zukommen.
Sie können bei uns „fast“ alle Gerichte als kleine Portion bekommen. Hierfür ziehen wir 2,00 € des Normalpreises ab.

Frankenwaldküche



aus Hermeser Jagd
Wildschweinbraten in weinrahmiger Soße mit
Blaukraut und Klößen 12.45

Rosa gebratenes Lammkaree'
mit Tymiansoße, Paprikagemüse und Kartoffelkräutergnocchi
21.90

von glücklichen Angusrindern,
Rumpsteak
mindestens 250 gramm
... mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten und Salat 20.85
... „Bavaria“ mit Bavaria Blue überbacken, Kroketten und Salat 21.85

Hausgemachte , linksgerollte Rinderroulade
gefüllt wie es sich gehört und mit Salat und Klößen 11.95

Salat

Salatschüssel mit Blattsalat, Karotten, Radieschen, Tomaten
.....und Streifen von geräucherter Forelle 7.80
.....und Streifen von gebratener Hähnchenbrust 7.80

Beilagen-Salatteller 3.50

Aus eigenem Garten: Meerrettich, Kräuter, im Sommer auch Salat, Gemüse und Obst,
Aus Hermeser Jagd: Reh, Wildschwein
Aus eigenen Gewässern: Forelle, Karpfen
Kartoffeln von den Bauern Schödel Schödlas, Zimpel Tüschnitz., Bauer Schmölz (KC)
Angusrindfleisch aus Weidekuhhaltung vom Bauern Norbert Lauterbach, Birkenhof
Alle Marmeladen selbst gekocht, Plätzchen, Waffeln, Kuchen und Torten sind Hausgebäck.
Schinken selbst geräuchert, Wurst und Sülze hausgemacht

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen können Sie gerne auf unser Servicepersonal zukommen.
Sie können bei uns „fast“ alle Gerichte als kleine Portion bekommen. Hierfür ziehen wir 2,00 € des Normalpreises ab.

Unsere Klassiker

Kulmbocher Pfefferhäxla

*gekochte Schweinehaxe in Semmelbröseln gebacken, in rahmiger
Pfeffersoße mit Salat und Klößen 10.80*

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller 15.80

Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat 9.80

Californische Sinfonie

*Schweinelenndchen gefüllt mit löcherigen Käse, und feinen Früchten wie
Pfirsich und Birne. In Semmelbröseln gewendet und brutzelnd in der
Pfanne gebraten. Mit pommes frites und Salatteller 12.80*

Cognac-Pfefferlendchen in rahmiger Soße

Rösti und Salatteller 14.80

Vegetarisch

Kartoffelkräutergnocchi

in Käsesoße mit Paprikagemüse

8.50

Vegan

Gemüsecurry

mit Couscous und knusprigen Linsengebäck

9.50

Bunte Gemüseplatte mit Salzkartoffeln, Olivenöl und Pinienkernen 9.50



„r“- Zeit - Karpfenzeit

½ Karpfen

*... fränkisch gebacken
mit hausgemachten Kartoffelsalat und Salat*

*... aus dem Blausud,
mit heißer Butter, Salzkartoffeln und Salat*

*... nach Müllerin Art
mit hausgemachten Kartoffelsalat und Salat*

*... in Hermeser Bierkruste gebacken
mit Kartoffelsalat und Salat*

je ab 12.00

... und eigentlich grätenfrei: Karpfenfilet

*... fränkisch gebacken
mit Kartoffelsalat und Salat*

... in Hermeser Bierkruste gebacken mit Kartoffelsalat und Salat

Je ab 12.80