

## *Vorspeisen*



### *Rehrückencarpaccio*

*mit Walnussöl, Tannenspitzenpesto und Salatbouquet*

9.80

### *Forellenfilet*

*aus dem Wacholderrauch,  
Sahnemeerrettich, Himbeersenft, geröstetes Weißbrot*

8.80

### *Beilagensalat*

3.50

## *Suppen*

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

### *Hermeser Leberspätzlesuppe*

*.....typisch !*

3.50

### *Griesnockersuppe mit Gemüse*

3.50



### *Kürbiscremesüppchen*

*mit Hagebuttenmark*

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 heimischen Gewässern*** ab 12.00

*...aus dem Blausud, mit Salzkartoffeln, heißer Butter, Salatteller*

*...nach Hermeser Art, in feiner Haselnusskruste*

*...fränkisch gebacken*

*...nach Müllerin Art*

*... je mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller*

*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*

## **Frankenwaldküche**

### **aus der Hermeser Jagd**

**Wildschweinbraten** in weinrahmiger Soße mit  
Blaukraut und Klößen 12.45



**Rosa gebratener Rehrücken** Preiselbeersöße, gebackener Blaukrautknödel  
und Wildkräuterschupfnudeln 21.90



### **Kleines Jägerrecht**

**Innereien-Ragout** von Reh und Wildschwein mit Gemüse und  
gebräunten Seviettenködel 10.80

**von glücklichen Angusrindern, Rumpsteak**  
mindestens 250 gramm

...mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten und Salat 20.85

**Hausgemachte, linksgerollte Rinderroulade**  
gefüllt wie es sich gehört und mit Salat und Klößen 12.95

**Frankenwald-Burger aus Rind oder Wildfleisch**  
mit Zwiebel-Preiselbeermarmelade, Karotten-Krautsalat und gebackenen  
Kartoffelscheiben mit Kräuterquark 11.20

## **Salat**

**Salatschüssel mit Blattsalat, Karotten, Radieschen, Tomaten**

.....und Streifen von gebackenem Karpfenfilet 7.80

.....und Streifen von gebratener Hähnchenbrust 7.80

**Beilagen-Salatteller 3.50**

## **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 10.80*

### **Californische Sinfonie**

*Schweinlendchen 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 12.80*

### **Cognac-Pfefferlendchen in rahmiger Soße**

*Rösti und Salatteller 14.80*

### **Kalbsleber „Berliner Art“**

*mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Apfelscheibe 13.80*

*(Auf Vorbestellung auch Reh-, Wildschwein-, oder Hirschleber)*

## **Vegetarisch**

### **Zucchini-puffer an Kresse-Paprikadip**

*8.50*

## **Vegan**

### **Bunte Gemüseplatte**

*mit Salzkartoffeln, Olivenöl und Pinienkernen*

*9.50*

*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, 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.*



## *„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 13.00*

### *... und eigentlich grätenfrei: Karpfenfilet*

*... fränkisch gebacken  
mit Kartoffelsalat und Salat*

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

*13.80*