

Vorspeisen

Forellenfilet

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

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

*Marinierte Rote-Beetescheiben
mit Ziegenkäse und Walnüssen*

8.80

Beilagensalat

3.50

Suppen

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

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

.....typisch !

3.50

Hermeser Forellencremesuppe

.....des Fischers Stolz!

4.10

Kürbiscremesüppchen

mit Hagebuttenmark

4.20

*.....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 13.00
...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*



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

8 Monatiger Jungbulle von Familie Schott aus Filshof

Rahmgoulasch mit Karottengemüse und Semmelknödel 11.80

Fleischkuchla mit Karottengemüse und Kartoffelpüree' 9.80

Filet mit Kräuterbutter, Gartengemüse und Kroketten 22.50

von glücklichen Angusrindern, Rumpsteak

mindestens 250 gramm

...mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten und Salat 20.85

Hausgemachte, linksgerollte Rinderroulade

gefüllt wie es sich gehört, serviert mit Salat und Klößen 12.95

Salat

Salatschüssel mit Blattsalat, Karotte, Gurke, Tomate

..und Streifen von geräucherter Forelle 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 11.80*

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 15.80

*Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein 10.80
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller*

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 12.80*

Cognac-Pfefferlendchen in rahmiger Soße

Rösti und Salatteller 14.80

Hähnchenbrust

mit gebratenem Kürbis und Pistorisotto 10.80

Vegetarisch

Pestorisotto

mit gebratenem Kürbis 8.80

Vegan

Bunte Gemüseplatte

*mit Salzkartoffeln, Olivenöl und Pinienkernen
9.50*

Aus eigenem Garten: Meerrettich, Kräuter, Obst,

Aus Hermeser Jagd: Reh, Wildschwein

Aus heimischen Gewässern: Forelle, Karpfen

Kartoffeln von den Bauern Schödel Schödlas, Helmut Bauer, Schmölz (KC)

Alle Marmeladen selbst gekocht, Plätzchen, Waffeln, Kuchen und Torten sind Hausgebäck.

Schinken selbst geräuchert, Wurst, Sülze hausgemacht

**enthält Nitrit Pökelsalz*

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.