

Vorspeisen

Forellenfilet, aus dem Wacholderrauch,
Sahnemeerrettich, Salatsträußchen, geröstetes Weißbrot 8.80

Matjes,
original holländische Doppelfilets
„Hausfrauen Art“ mit Apfelsahnesoße und Salzkartoffeln
1 Doppelfilet 8.80 2 Doppelfilets 10.80

Salat

Salatschüssel mit Blattsalat, Karotte, Gurke, Tomate
... und gebratenen Pfifferlingen und Speck 9.80
... und Streifen von gebratener Hähnchenbrust 7.80

Beilagensalat 3.50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle 3.80
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 3.50
Forellencremesuppe mit geräucherter Forelle 4.8

Hauptspeisen

Rehbraten

in weinrahmiger Soße mit Blaukraut und Klößen 14.50

Rehmedallions unter einer Kräuternusskruste
Pfifferlingen in Rahm und Kartoffelgratin 22.90

Saures Kalbslänglerl

mit Gemüse, Pfifferlingen und Semmelklößen 10.80

Frische Forellen aus heimischen Gewässern, ab 13.00

fränkisch gebacken, mit Kartoffelsalat und Salat

Müllerin Art“ mit Kartoffelsalat und Salat

eigentlich grätenfrei, **Forellenfilet**

fränkisch gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat 11.20

natur gebraten, Pfifferlinge in Rahm, Salzkartoffeln und Salat 16.80

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.

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 16.80
Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein 10.80
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller

Californische Sinfonie

Schweinelenädchen 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

Königsberger Klopse

in Kapernsoße mit Kartoffeln und Salat 9.80

Rindfleisch aus Niederbayern, Rumpsteak 250 g

...mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten und Salat 22.85

vegetarisch:

Zucchinipiccata

*in Parmesan-Eihülle mit Bandnudeln
und Tomatensoße* 9.80

Pfifferlinge

*in Rahm mit
Semmelknödeln* 10.95

vegan:

Gartengemüse in Curry-Cocossoße

dazu Reis und fritierter Rucola 11.20



Hermeser Bierwoche



*Kulmbocher Pfefferhäxla **

gekochte Schweinehaxe in Semmelbröseln gebacken, in rahmiger Pfeffersoße mit Salat und Klößen 11.80

Schäuferla

Geschmorte Schweineschulter in Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Klößen 11.80
nur auf Vorbestellung

Frankenwald-Bierfestburger mit geschmorten Kalbsrippen

*Rucola, rauchige Bier-Honig Soße, Rotkrautsalat und gebackenen
Kartoffelscheiben mit Kräuterquark* 12.80

Kaiserschmarrn (für Zwei)

mit Vanilleeis und Zwetschgenröster 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.