

# Speisekarte für Sonntag Mittag

(auch zur Abholung)

**Waldpilzcremesuppe** mit Croutons 4,40  
**Leberknödelsuppe** mit Gemüsejulienne 4,20

\*\*\*\*

**Gänsebrust** knusprig aus dem Ofen  
Apfelrotkraut und Thür. Klöße 14,50

Frankenwälder **Zickleinbraten** in der Eierflockensoße  
mit Rahmkohlrabi und Thür. Klöße 16,00

**Rehbraten** aus heimischen Wäldern mit Preiselbeeren  
Apfelrotkraut und Thür. Klöße 15,80

**Kalbsrahmbraten** aus der Keule  
Thür. Klöße und Salatteller 12,80

Fränkischer **Sauerbraten** aus der Rinderhüfte  
Apfelrotkraut und Thür. Klöße 11,30

**Jägerbraten** vom Schwein mit Waldmischpilzen  
Thür. Klöße und Salatteller 10,00

**Grillschmankerl** mit Steaks vom Rind, Schwein und Pute  
Grillwürstchen, Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes frites 14,50

**Kalbsrückensteak** „Försterin“  
mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu Kartoffelkroketten 22,80

**Zanderfilet** auf Blattspinat  
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln 18,60

frische **Steinpilze** vom Mitwitzer Berg in Rahm mit Speck  
an Scheiben vom fränkischen Serviettenkloß 15,50

Vegan: knackiges **Gemüsecurry** mit **Pak Choi**  
Ingwer, Knoblauch, Koriander und Kokoscreme dazu Jasminreis 11,50

Für unsere kleinen Gäste:

**Sauerbraten** mit Kloß und Apfelrotkraut 5,80

**Chicken Nuggets** mit Pommes frites und Ketchup 5,30

**Thür. Kloß** oder **Serviettenkloß** mit Soße 1,80

\*\*\*\*

**Eisbecher Copa Negro** Schokoladeneis, Eierlikör und Sahne 5,10

**Eisbecher** „Nussgenuss“ mit Schokosauce und Sahne 4,80

1 große Kugel **Vanilleeis** mit gerösteten **Kürbiskernen** und **Kürbiskernöl** 3,40

**Waldbeeren-Grütze** mit Vanilleeis 4,50

**Panna Cotta** mit Erdbeerpüree 3,50

Beilagen Änderung: Salat statt Apfelrotkraut oder Gemüse = 1,10 Aufschlag