

Unsere Speisekarte

für Sonntag, den 21.11.2021

Leberknödelsuppe mit Gemüsejulienne 4,20
Kürbiscremesuppe mit Mais und Chillifäden 4,20

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

1/2 gefüllte Wildente aus eigener Zucht
Thür. Klöße und Salatteller 13,50

Frankenwälder **Zickleinbraten** in der Eierflockensauce
Kohlrabigemüse in Rahm und Thür. Klöße 16,80

Damwild-Schäufele vom Häusleser Berg
Preiselbeerapfel, Apfelrotkraut und Thür. Klöße 14,80

Damwildmedaillons und **Wildbratwurst** vom Grill
Williamsbirne mit Preiselbeeren dazu Rotkraut und Kartoffelkroketten 18,50

Burgunderbraten in Rotweinsauce
Waldmischpilze in Croutons, Thür. Klöße und Salatteller 12,30

Kalbsrahmbraten aus der Keule
Thür. Klöße und Salatteller 13,80

Jägerbraten vom Schweinekamm mit Waldmischpilzen
Thür. Klöße und Salatteller 11,00

Hähnchenbrustfilet mit Waldpilzsauce
hausgemachte Eierspätzle und Salatteller 11,00

Grillschmankerl mit Steaks vom Rind, Schwein und Pute, Grillwürstchen
Kräuterbutter, Pommes frites und Speckbohnen 15,50

gebratene **Lachsschnitte** an Hummercremesauce
Brokkoli mit Mandelbutter und Röstikos 17,60

Vegetarisch: bunter, gegrillter **Gemüsespieß**
auf Wellenbandnudeln mit Käsesauce 9,80

Vegan: **Selleriescheiben** im Tempurateig gebacken
Wirsinggemüse und Süßkartoffelpommes 11,50

Frankenwald-Eisbecher Schoko.-Vanilleeis, Kirschen, Likör und Sahne 5,50
Eisbecher Nussgenuss Schoko.-Walnuss.-u. gebranntem Mandeleis mit Sahne 6,00

Panna Cotta mit Erdbeerpüree 3,50

Schokoladenmousse mit Eierlikörsahne 4,00

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