

# Speisekarte

## Vorspeisen

Kleine Sülze mit Salat von gebratenen Pfifferlingen  
und grüner Sauce  
€ 10,00

Frische Pfifferlinge mit Kräuterrührei  
auf geröstetem Semmelknödel und kleiner Salatgarnitur  
€ 10,00

## Suppen

Brühe vom Mastochsen mit Einlage  
5,00 €

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen  
€ 6,00

## Hauptgerichte

Bratwürste vom Wildschwein  
auf Kartoffel-Kräuter-Stampf mit Burgundersoße und frischen Pfifferlingen mit frischen Kräutern  
14,00 €

Scheiben vom geschmorten Ochsenbäckchen  
auf einem Bett aus buntem Marktgemüse  
dazu reichen wir hausgemachte Semmelknödel  
18,00 €

Gesottenes Fleisch vom tauberfränkischen Weiderind  
mit Frankfurter grüner Sauce und Butterkartoffeln  
€ 17,00

Pfifferlingsschnitzel  
Schnitzel paniert mit frischen Pfifferlingen in Spätburgundersauce  
dazu Pommes Frites  
15,00 €

Brust von der Maispoularde aus dem Rohr  
auf Bandnudeln mit einem fruchtigen Tomatensugo, Parmesan und grünem Pesto  
15,00 €

## Rumpsteak vom tauberfränkischen Weiderind

serviert mit gebratenen Pfifferlingen mit Speck, Zwiebeln und frischen Kräutern  
dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln

€ 25,00

## Zipf's Cordon-Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse  
Pommes Frites 1.

12,50 €

## Kalbsrückensteak und Riesengarnelen

auf einem frisch gerührten Pfifferling-Perlgrauen-Risotto und Gemüsechips  
23,00 €

## Frische Pfifferlinge in Rahm

mit hausgemachten Semmelknödeln

15,00 €

## Aus Fluß und Meer

### Filet vom Zander auf der Haut gebraten

angerichtet auf feinen Bandnudeln  
mit einer leichten Safransauce gebratenen Pfifferlingen und Shrimps  
20,00 €

### Mittelstück vom Kabeljau

auf einem Salat von gebratenen Kartoffeln  
mit Frankfurter grüner Sauce  
19,00 €

### Filet vom Rotbarsch

auf einem lauwarmen Nudelsalat mit Babytomaten, Oliven und Wasabimayonnaise  
18,00 €

### Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen

im leicht gebundenen Gemüse-Kräuter-Sud und einem bunten Salat  
13,00 €

### Gebackener Schafskäse

auf Tomatennudeln mit hausgemachtem grünen Pesto und einem Marktsalat  
13,00 €

## Bunter Sommersalat mit Kräuterhähnchen

dazu Baguette

13,00 €

## Frisch gebackener Gemüsestrudel

auf Champignon-Kräuterrahm mit Gemüsewürfelchen

und einem bunten Salatteller

€ 13,00

## Portion Salat vom saisonalen Markt

€ 4,00

## Vesper

### Rindfleischsalat in Balsamicodressing

mit frischen Zwiebeln, Sonnenblumenkerne und Kürbiskernöl

dazu knusprige Bratkartoffeln 1

10,50 €

### Fränkische Schweinskopfsülze mit Musik

dazu Frankfurter grüne Soße und Bratkartoffeln

12,00 €

### Käsevariation mit frischem Landbrot und Feigensenf

€ 9,00

## Dessert

### Variationen von der Schokolade

mit Mousse au chocolate und Schokoladeneis

8,80 €

### Allerlei aus der süßen Küche

lassen sie sich einfach überraschen

8,80 €

Preise incl. Bedienung und 19% MwSt

Für eine kleinere Portion berechnen wir 2,00 € weniger vom Preis,

ein Zusatzgedeck berechnen wir mit 2,00 €.

1.) Nitritpökelsalz 2.) Antioxydationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Farbstoff-BetaCarotin

Sehr geehrte Gäste, trotz frischer Produkte, lassen sich Allergene leider nicht vermeiden.

Deshalb gibt Ihnen unsere Küche gerne Auskunft, oder wir haben eine gesonderte Karte für Sie bereit.