

# Speisekarte

## Vorspeise

*FrISChe Pfifferlinge mit Kräuterrührei  
auf gebratenem Semmelknödel und kleiner Salatgarnitur*  
€ 10,00

*Räucherlachs  
mit knusprigen Reibekuchen und Kräutersauerrahm*  
9,00 €

## Suppen

*Brühe vom Mastochsen mit Einlage*  
€ 5,00

*Cremesuppe von Kürbis und Ingwer*  
€ 6,00

## Hauptgerichte

*Unser Miltenberger Wildtopf  
zarte Stücke von Reh und Hirsch mit Spätburgunder geschmort  
dazu reichen wir hausgemachte Spätzle und einen bunten Salat*  
€ 18,00

*Ofenfrischer Kümmelbraten  
dazu Bayerisch Kraut und hausgemachte Semmelknödel*  
€ 12,00

*Zipf's Cordon Bleu  
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse  
Pommes Frites und bunter Salat <sup>1</sup>*  
€ 14,00

*Zartes Hacksteak á la Mayer  
mit geschmelzten Zwiebeln und Spiegelei  
dazu reichen wir Bratkartoffeln <sup>1</sup>*  
9,80 €

*Geschmorte Wildschweinbäckchen  
angerichtet auf einem Bett aus buntem Marktgemüse  
mit hausgemachten Semmelknödeln*  
€ 16,00

*Bratwürste vom Wildschwein  
mit Wirsinggemüse und Kartoffel-Kürbis-Stampf  
dazu Rotweinzwiebeln  
13,00 €*

*Kalbsrahmbraten „Gärtnerin“  
auf einem Bett aus buntem Gartengemüse  
mit hausgemachten Spätzle  
€ 16,00*

*Knusprige ½ Bauernente  
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut  
19,50 €*

*Filet vom Zander  
auf feinen Bandnudeln mit einer leichten Safransauce und Shrimps  
dazu ein herbstlicher Salat  
€ 20,00*

*Bunter Salatteller  
mit gebratener Hähnchenbrust und Baguette  
13,00 €*

*Frisch gebackener Gemüsestrudel  
auf Champignons in Rahm und ein herbstlicher Salatteller  
€ 13,00*

## Desserts

*Variationen von der Schokolade  
mit halbflüssigem Schokoladenküchlein, Mousse au chocolate und Vanilleeis  
€ 8,80*

*Allerlei aus der süßen Küche  
lassen Sie sich überraschen  
€ 8,80*

*Unsere Küchenmannschaft kocht gerne für Sie in der Zeit:  
von 11.30 bis 13.45 und von 17.30 bis 21.45 Uhr  
Preise incl. Bedienung und 19% MwSt*

*Für eine kleinere Portion berechnen wir 2,00€ weniger vom Preis,  
für zusätzliches Geschirr 2,00€ mehr.*

*1.) Natriumpökelsalz 2.) Antioxydationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Farbstoff-BetaCarotin  
Sehr geehrte Gäste, trotz frischer Produkte, lassen sich Allergene leider nicht vermeiden.  
Deshalb gibt Ihnen unser Service gerne Auskunft, oder wir haben eine gesonderte Karte für Sie bereit.*