

Speisekarte

Vorspeise

Salat von gebratenen Pfifferlingen

in Balsamicodressing mit Schwarzwälder Schinken

10,00 €

Suppen

Brühe vom Mastochsen mit Einlage

€ 5,00

Cremsuppe von frischen Pfifferlingen

€ 6,00

Hauptgerichte

Ofenfrischer Kümmelbraten

dazu hausgemachte Semmelknödel und Bayerisch Kraut

12,00 €

Scheiben vom geschmorten Ochsenbäckchen

auf einem Bett aus buntem Marktgemüse mit Frankfurter grüner Sauce

dazu reichen wir Butterkartoffeln

18,00 €

Bratwürste vom Wildschwein

auf Kartoffel-Kräuter-Stampf mit Burgundersoße und frischen Pfifferlingen mit frischen Kräutern

14,00 €

Zartes Hacksteak a la Mayer

mit Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln 1

10,00 €

Pfifferlingsschnitzel

Schnitzel paniert mit frischen Pfifferlingen in Spätburgundersauce

dazu Pommes Frites

15,00 €

Zipf's Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse

Pommes Frites 1

€ 12,50

Fränkische Schweinskopfsülze mit Musik

dazu Frankfurter grüne Soße und Bratkartoffeln

11,00 €

Rumpsteak vom Black Angus

angerichtet auf einem Salat von gebratenen Kartoffeln mit Frankfurter grüner Sauce

22,00 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf feinen Bandnudeln in einer leichten Safransauce mit Shrimps

20,00 €

Frische Pfifferlinge in Rahm

mit hausgemachten Semmelknödeln

15,00 €

Bunter Frühlingssalat mit Kräuterhähnchen

dazu Baguette

13,00 €

Feine Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen

im leicht gebundenen Gemüse-Kräuter-Sud und einem bunten Salat

13,00 €

Frisch gebackener Gemüsestrudel

auf Champignons in Kräuterrahm und ein bunter Marktsalat

€ 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

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 unser Service gerne Auskunft, oder wir haben eine gesonderte Karte für Sie bereit.