

Speisekarte

Vorspeise

Knusprige kleine Spanferkelhaxe

auf Salat von Belugalinsen

9,00 €

Suppen

Brühe vom Mastochsen mit Einlage

€ 5,00

Creemesuppe vom Hokkaido Kürbis

€ 6,00

Hauptgerichte

Ofenfrischer Kümmelbraten

dazu hausgemachte Semmelknödel und Bayerisch Kraut

12,00 €

Zipf's Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse

Pommes Frites 1

€ 12,50

Scheiben vom geschmorten Ochsenbäckchen

auf einem Bett aus buntem Marktgemüse

dazu reichen wir hausgemachte Semmelknödel

18,00 €

Zartes Hacksteak a la Mayer

mit Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln 1

10,00 €

Knusprige $\frac{1}{2}$ Bauernente

mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut

19,50 €

Bratwürste vom heimischen Wildschwein

auf Kartoffel-Kürbis-Stampf mit Burgundersoße und frischen Waldpilzen mit Kräutern

14,00 €

Fränkisches Schäufole

serviert mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

14,50 €

Unser Miltenberger Schwammerlrahmschnitzel

Schweineschnitzel paniert mit frischen Waldpilzen in Rahm
dazu hausgemachte Spätzle

15,00 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf feinen Bandnudeln in einer leichten Safransauce mit Shrimps

18,00 €

Filet von der Dorade

auf Kürbispüree und buntem Marktgemüse
mit einer leichten Schnittlauchsoße

20,00 €

BunterSalatteller mit Putenbruststreifen

dazu Baguette

13,00 €

Frisch gebackener Gemüsestrudel

auf 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.