

## Unsere Herbstleckereien



<i>fränkische Leberknödelsuppe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>4.50 €</i>
<i>würziges Kürbis-Rahmsüppchen mit Sahnetupfer, Kürbiskernen und Öl</i>	<i>4.80 €</i>
<i>bunte Blattsalate mit selbstgeräuchertem Wildschweinschinken dazu Preiselbeer-Sahne und Weißbrotscheiben</i>	<i>6.80 €</i>
<i>***</i>	
<i>Wildschnittel aus heimischer Jagd in einer Vollkornpanade mit Kürbiskernen gebraten dazu Kartoffelsalat und Preiselbeeren</i>	<i>16.80 €</i>
<i>rosa gebratener Reh Rücken an Rotwein-Reduktion dazu Kartoffel-Kroketten und Rosenkohl</i>	<i>25.80 €</i>
<i>Wildragout aus heimischer Jagd mit Wacholdersoße dazu hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren und Blaukraut</i>	<i>14.80 €</i>
<i>rosa gebratene Schweinemedallions an Waldpilz-Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>15.80 €</i>
<i>gebratenes Doraden- und Zanderfilet an Herbst-Grill-Gemüse dazu Petersilienkartoffeln und würzige Kürbissoße</i>	<i>17.80 €</i>
<i>Käsespätzle mit Kürbis- und Zucchinistreifen dazu bunter Salatteller</i>	<i>10.80 €</i>
<i>Hausgemachter Kalbsburger mit würzigem Chili-Kürbis-Chutney und Cheddar dazu Steakhouse-Pommes und Blattsalat</i>	<i>14.80 €</i>
<i>medium gebratenes Rinder-Steak mit buntem Pfeffer dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter und geschmorte Zwiebeln</i>	<i>25.80 €</i>
<i>gegrilltes Schweineschäufele an Natursoße dazu Hofer Kloß und frisches Sauerkraut mit Speck</i>	<i>14.80 €</i>
<i>gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ an leichter Senf-Rahmsoße dazu Hofer Kloß und hausgemachtes Blaukraut</i>	<i>16.80 €</i>
<i>Schweineschnittel "Wiener Art" in der Pfanne gebraten dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat</i>	<i>12.80 €</i>
<i>***</i>	
<i>Gedünstete Apfelstückchen in Wein-Gelee mit Vanilleeis und Malzbier-Zabaione</i>	<i>5.20 €</i>
<i>Kürbis-Mango-Parfait auf warmen Waldbeerenmix mit Sahne</i>	<i>4.80 €</i>

**!!! Am Wochenende frische Gansbrust und Wildbraten !!!**