Unsere Empfehlungen zur Pfifferlings-Zeit

Pfifferling-Rahmsüppchen mit Sahnetupfer und Kräutercroutons — *5.80 €*

Fenchelsalat mit Orangenfilets an Balsamico
dazu Rinder-Carpaccio, Grana-Padano und Weißbrot — *groß 14.80 €*
als Vorspeise 8.80 €

** * **

Schweinemedaillons mit Pfifferlingen in Rahm
dazu Hausgemachte Spätzle und Beilagensalat — *21.80 €*

Cordon Bleu vom Schweinerücken in Vollkorn-Sonnenblumen-Panade mit Pfifferlingen-Speck -Bergkäse-Lauchzwiebeln gefüllt
dazu Kartoffelsalat — *18.80 €*

Lachsforellenfilet auf Grillgemüse
dazu Mandelreis und Tomaten-Basilikumsoße — *21.80 €*

Pfifferlinge in Rahm mit Lauchzwiebel
dazu Semmelklöße und Beilagensalat — *18.80 €*

Eier-Omelett mit Rahmpfifferlingen, Bratkartoffeln und Blattsalaten — *14.80 €*

„Berg-Steiger-Nudeln" Penne mit gebratenen Pfifferlingen, Lauchzwiebel, Kirschtomate und Bergkäse in Rahmsoße
wahlweiße rosa gebratene Rostbeef-Streifen
oder Salatteller (vegetarisch) — *19.80 €*

** * **

Hausgemachtes Limetten-Parfait
auf Mango-Minzsoße mit Schokosplitter und Früchten — *8.80 €*

!!! Am Wochenende zusätzliche Braten !!!

Im Juli jeden Mittwoch
Grillbuffet ab 17.30 Uhr

Unsere Klassiker

fränkische Festtagssuppe mit Leberknödel, Gemüse und Flädle *5.80 €*

* * *

„Grüne Linde Salat" Salatplatte mit gebratenem Schinken
dazu Käsestreifen, gekochtes Ei und Bauernbrot *groß 12.80 €*
als Vorspeise 7.80 €

„Chef-Salat" in Pfeffer marinierte und gebratene Roastbeef-Streifen
an Blattsalaten mit Himbeer-Dressing dazu Bauernbrot *groß 16.80 €*
als Vorspeise 9.80 €

* * *

gegrilltes Schweineschäufele an Zoigl-Bier-Soße
mit Hofer Kloß und frischem Sauerkraut *17.80 €*

Schweineschnitzel „Wiener Art" aus der Pfanne
mit Pommes frites und Ketchup oder Kartoffelsalat dazu Beilagensalat *15.80 €*

kleines Zwiebel-Rindersteak mit Kräuterbutter
auf getoastetem Bauernbrot an Salat *17.80 €*

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Beilagensalat *20.80 €*

Nachspeisen – Eis

alle Eisbecher auch als kleine Portion möglich

„Eierlikörbecher" mit Schokoladen-, Nuß- und Vanilleeis dazu Eierlikör,
Schokoladensoße, Krokant und Sahnehaube *6.80 €*

„heiße Liebe" Vanilleeis mit heißen Himbeeren
dazu Sahnehaube und Schokoraspel *7.20 €*

gebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker gewendet
mit Vanilleeis und Sahne *7.80 €*