



## - Vorspeise/Schmankerl -

Leicht gebundene **Hühnersuppe** mit Nudel- und Fleischeinlage (a,g,i) 4,50

**Der Braten** – ofenfrische Scheiben vom Schweinenacken mit Speckwirsing und Klößen (a,g,i) 12,00

Zarte **Pfefferlendchen** vom Schweinefilet in Creme aus grünem Pfeffer mit Knusperkroketten (a,g,i,) 17,50

Vegetarisch: handgemachte **Bergkäsespätzle** mit frischen Champignons und Lauchstreifen; bunter Salatteller (a,c,g) 12,50

Süß-säuerlich und wunderbar zart – der **Sauerbraten** mit unserem Apfelblaukraut und Klößen (a,i) 14,00

Fränkisches Hochzeitsessen: edles „**Greefleisch**“ vom gekochten Rindstafelspitz mit Apfelkren, Preiselbeeren und Nudeln (a,g,i) 14,00

**Försterschnitzel** (Oberschale) naturgebraten mit feiner Waldpilzsoße und gebratenen Kräuterchampignons getoppt; Knusperkroketten (a,c,j) 13,50

Mit saftigem Schinken und Chilikäse üppig gefülltes **Cordon Bleu** vom mageren Schweinerücken, mit Pommes frites (a,c,i,j) 12,50

Knusprig saftige **Gänsebrust** in Rotweinjus mit Marzipan-Zimt-Bratapfel, unserem Blaukraut und Klößen (a,i) 19,00

Extra große, lecker gefüllte **Rindsroulade** nach bürgerlicher Art mit unserem Apfelblaukraut und Klößen (a,i,j) 16,00

Unser Klassiker: gegrilltes **Rumpsteak** (250 g) vom Roastbeef mit Chilibutter und ofenfrischer Steinofenbaguette (a, g) 22,00

Bunt gemischter **Beilagensalat** (j) 4,50

## - Dessert -

**Hot Cherry** – Vanilleeiscreme auf heißen Portweinkirschen 5,50

Feinste **Aprikosen-Schmand-Eiscreme** an fruchtiger Biskuitrolle (a,c,g) 6,50