Subbn

fränkische Festtagssuppe
verschiedene Klößchen

Cremige Kürbissuppe
Kürbiskerne | Kürbisöl | Croûtons

Salood

Rucola-Salat
Parmesanspäne | Kerne

selbstgemachte Salate
saisonales Gemüse roh und gekocht | Blattsalate

mit gebratener Hähnchenbrust

mit gebackenen Briespitzen

mit Oofen Kartoffel | Kräuterdip

mit Roastbeef-Streifen

aus'm Wasser

Matjesfilet „Hausfrauenart"
Apfel | Gurke | Möhren | Zwiebeln
Kartoffeln | Sauerrahm

Zanderfilet in Rieslingsoße
Graupenrisotto | Gemüse | Apfel | Rucola | Parmesan

Auf Wunsch erhalten Sie eine kleinere Portion.

wos gscheid‘s

traditionell

Käsespätzle
Röstzwiebeln | Schnittlauch

Graupenrisotto
Gemüse | Apfel | Rucola | Parmesan

Semmelklöße | Waldpilzrahm

vom Suggala

fränkische Bratwürste
Sauerkraut | Brot | oder Kartoffelsalat

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat

Schweineschnitzel „Jäger Art“
Pilzrahm | Butterspätzle

Schäufele frisch ausm Oofen
Dunkelbiersoße | Kartoffelkloß | Krautsalat
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

Kronen Pfanna
Schweinefilet | Käsespätzle | Pilzrahm | Röstzwiebeln

vom Rindvieh

Sauerbraten aus dem Pastorenstück
Kartoffelkloß | Blaukraut | Preiselbeeren

fränkischer Zwiebelrostbraten
Röstzwiebeln | Bratkartoffeln

Auf Wunsch erhalten Sie eine kleine Portion.

Karpfen aus dem Aischgrund

halber Karpfen „gebacken“
Kartoffelsalat | Endiviensalat
selbstgemachte Salate
saisonales Gemüse roh und gekocht

halber Pfefferkarpfen „gebacken“
Kartoffelsalat | Endiviensalat
selbstgemachte Salate
saisonales Gemüse roh und gekocht

Karpfenfilet „gebacken“
Kartoffelsalat | Endiviensalat
selbstgemachte Salate
saisonales Gemüse roh und gekocht

Pfefferkarpfenfilet „gebacken“
Kartoffelsalat | Endiviensalat
selbstgemachte Salate
saisonales Gemüse roh und gekocht

SAISONAL AB OKTOBER

Rund um‘s liebe Federvieh

selbstgemachtes Gänserillette im Glas
mit Bauernbrot

a Viertel gebratene Gans
Blaukraut | Rahmwirsing | Kartoffelklöß

a Halbe gebratene Gans –
für 2 Personen
Blaukraut | Rahmwirsing | Kartoffelklöß

traditionelles Gansessen
auf Vorbestellung

a Ganze gebratene Gans –
für 4 Personen
am Tisch tranchiert – ein besonderes Erlebnis
mit Show am Tisch
Blaukraut | Rahmwirsing | Kartoffelklöß
Beilagen werden kostenlos nachgereicht

Spekulatius-Parfait
Glühweinkirschen | Brösel

Empfehlung Weingut Schürmer | Ipsheim

Merlot Terra | trocken
Deutscher Qualitätswein

Kraftvoll gepacktes Bukett voller intensiver Fruchtaromen
sowie cremig volles Mundgefühl,
dicht und ausgewogen, offenbaren diese „fränkische Rarität“!
Beeindruckende Aromenvielfalt,
Gewürznoten und ein leichter Hauch von Bitterschokolade!

SAISONAL IM NOVEMBER UND DEZEMBER

Danoch

gemischtes Eis „Mövenpick“
Vanille | Erdbeere | Schokolade

Vanilleeis „Mövenpick“
Eierlikör (eigene Herstellung Geflügelhof Hofmann)

fränkische Apfelküchle in Bierteig gebacken
Vanilleeis „Mövenpick“ | Sahne

lauwarmer Apfelstrudel
aus’m Oofen
Vanilleeis „Mövenpick“ | Sahne

Espresso | Vanilleeis

Caffè Corretto
Espresso | Vecchia Romagna

sanfter Engel
Vanilleeis | Orangensaft | Sahne



Kinda

(nur für unsere kleinen Gäste)

Kloß | Soße | 3,90€

Klöß | Soße | 7,10€

Portion Pommes frites | 4,90€

Spätzle | Soße | 5,50€

Käsespätzle | 8,50€

Schweineschnitzel „Wiener Art"
Pommes frites | 9,50€

Chickennuggets | Pommes frites
8,90€



