



Tageskarte

Fränkische Leberknödelsuppe 5,7 €
frischen Gartenkräutern und Profiterols

Pikante Kürbiscremesuppe 6,8 €
mit Kürbiskernen und Öl



Spezialität des Hauses:

½ gebratene Ente (ohne Brustknochen) 25,8 €
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Kross gebratenes Gänsebrustfilet 28,5 €
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut

Geiselwinder Sauerbraten 18,9 €
nach einer Rezeptur meiner Mutter Elisabeth
mit Kartoffelknödel² und Blaukraut

Geschmorte Hasenkeule an Wacholderrahmsoße 20,8 €
dazu Spätzle mit Salat

Wild aus dem Steigerwald

Rehbraten nach Art des Hauses 20,8 €
an gefüllter Williamsbirne, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut

Rehgulasch „Hubertus Art“ mit Pfifferlingen 21,8 €
an gefüllter Williamsbirne, dazu Spätzle und Salat

Hausgebackener Kuchen:

Apfelkuchen mit Sahne 3,2 €