



Tageskarte

Fränkische Leberknödelsuppe 5,7 €
mit frischen Gartenkräutern und Profiterols

Pikante Kürbiscremesuppe 6,8 €
mit Kürbiskernen, Sahne & Kernöl

Frischer Feldsalat an Himbeervinaigrette 8 €
mit Speckkracherln und gerösteten Weißbrotwürfel

Spezialität des Hauses:
½ gebratene Ente (ohne Brustknochen) 25,8 €
dazu Kartoffelknödel und Wirsinggemüse

Kross gebratenes Gänsebrustfilet 28,5 €
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Gemüselasagne mit Tomaten, Paprika, 16,8 €
Zuckerschoten, Zucchini & Zwiebel, dazu Salat 

Geiselwinder Sauerbraten 19,4 €
nach einer Rezeptur meiner Mutter Elisabeth
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ gefüllt 20,4 €
mit Speck, Zwiebel und Gurke, dazu Spätzle und Salat

Wild aus dem Steigerwald

Rehbraten nach Art des Hauses 22,3 €
an gefüllter Williamsbirne, mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Wildgulasch „Hubertus Art“ von Reh & Wildschwein 21 €
an gefüllter Williamsbirne, dazu Spätzle und Salat