



Tageskarte

Fränkische Leberknödelsuppe mit frischen Gartenkräutern und Profiterols		5,7 €
Pikante Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, Sahne & Kernöl		6,8 €
Frischer Feldsalat an Himbeervinaigrette mit Speckkracherln und gerösteten Weißbrotwürfel		8 €
<hr/> *** <hr/>		
<u>Spezialität des Hauses:</u> ½ gebratene Ente (ohne Brustknochen) dazu Kartoffelknödel und Wirsinggemüse		25,8 €
Kross gebratenes Gänsebrustfilet mit Kartoffelknödel und Blaukraut		28,5 €
Gemüselasagne mit Tomaten, Paprika, Zuckerschoten, Zucchini & Zwiebel, dazu Salat		16,8 €
Geiselwinder Sauerbraten <i>nach einer Rezeptur meiner Mutter Elisabeth</i> mit Kartoffelknödel und Blaukraut		19,4 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gurke, dazu Spätzle und Salat		20,4 €
<u>Wild aus dem Steigerwald</u>		
Rehbraten nach Art des Hauses an gefüllter Williamsbirne, mit Kartoffelknödel und Blaukraut		22,3 €
Wildgulasch „Hubertus Art“ von Reh & Wildschwein an gefüllter Williamsbirne, dazu Spätzle und Salat		21 €