



Tageskarte

Fränkische Leberknödelsuppe mit frischen Gartenkräutern und Profiterols	5,7 €
Rucolaschaumsüppchen mit gerösteten Pinienkernen 	5,8 €
Frischer Feldsalat an Himbeervinaigrette mit Speckkracherln und geröstetem Weißbrot	8 €

<u>Spezialität des Hauses:</u> ½ gebratene Ente (ohne Brustknochen) dazu Kartoffelknödel und Blaukraut	25,8 €
Putensteak vom Grill mit Kräuterbutter dazu Reis und Salat	21,6 €
Portion Kalbshaxe (<i>ohne Knochen</i>) an feiner Soße mit Semmelknödel und Salat	18,4 €
Tagliarini mit Kräuterseitlingen an Sahnesoße  feine Bandnudeln mit gebratenen Kräuterseitlingen (Pilze)	16,8 €
Knuspriges Schweineschäufelra an Dunkelbiersoße dazu Kartoffelknödel und Wirsinggemüse	18,9 €
Geiselwinder Sauerbraten <i>nach einer Rezeptur meiner Mutter Elisabeth</i> mit Kartoffelknödel und Blaukraut	19,4 €
<u>Wild aus dem Steigerwald</u>	
Zarte Medaillons vom Rehrücken an gefüllter Williamsbirne, dazu Rosenkohl und Rösti	27,8 €