



Tageskarte

Fränkische Leberknödelsuppe 5,7 €
mit frischen Gartenkräutern und Profiterols

Frischer Feldsalat an Himbeervinaigrette 8 €
mit Speckkracherln und geröstetem Weißbrot

von Januar bis März – jeden Donnerstag frische Kalbsleber

**Kalbsleber
„Tiroler Art“**
mit Schmorzwiebeln,
Apfelspalten und
Rösti
19,3 €

**Kalbsleber
„Berliner Art“**
mit Röstzwiebeln,
Apfelspalten und
Kartoffelpüree
19,3 €

**Kalbsleber
„Wiener Art“**
(paniert)
mit Kartoffelsalat
19,3 €

Tagesessen: Pichelsteiner Gemüseeintopf 13,5 €
mit Rindfleisch und Kartoffeln

Spezialität des Hauses:

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

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

Zarte Hasenkeule nach Art des Hauses 20,8 €
an Wildpreiselbeersoße, mit Spätzle und Salat

Wild aus dem Steigerwald

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