



## Tageskarte

<b>Fränkische Leberknödelsuppe</b> mit frischen Gartenkräutern und Profiterols	5,7 €
<b>Frischer Feldsalat an Himbeervinaigrette</b> mit Speckkracherln und geröstetem Weißbrot	8 €
<hr style="width: 50%; margin: 10px auto;"/> *** <hr style="width: 50%; margin: 10px auto;"/>	
<b><u>Tagesessen:</u> Pichelsteiner Gemüseeintopf</b> mit Rindfleisch und Kartoffeln	13,5 €
<b><u>Spezialität des Hauses:</u></b> <b>½ gebratene Ente</b> (ohne Brustknochen) dazu Kartoffelknödel und Blaukraut	25,8 €
<b>Auf der Haut gebratenes Poulardenbrüstchen</b> (180g) an Tagliarini mit Tomatensoße und wildem Brokkoli	18,7 €
<b>Geiselwinder Sauerbraten</b> <i>nach einer Rezeptur meiner Mutter Elisabeth</i> mit Kartoffelknödel und Blaukraut	19,4 €
<b>Rib-Eye Steak</b> (320 g) mit Kräuterbutter dazu Ofenkartoffel und Sauerrahmcreme	30,7 €
<b>Zarte Hasenkeule nach Art des Hauses</b> an Wildpreiselbeersoße, mit Spätzle und Salat	20,8 €
<b><u>Wild aus dem Steigerwald</u></b>	
<b>Wildgulasch „Hubertus Art“ vom Reh &amp; Wildschwein</b> an gefüllter Williamsbirne, mit Spätzle und Salat	21 €