



Tageskarte

Fränkische Leberknödelsuppe 5,7 €
mit frischen Gartenkräutern und Profiterols

Frischer Feldsalat an Himbeervinaigrette 8 €
mit Speckkracherln und geröstetem Weißbrot

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

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

Auf der Haut gebratenes Pouladenbrüstchen (180g) 18,7 €
an Tagliarini mit Tomatensoße und wildem Brokkoli

Knuspriges Schweineschäuferla an Dunkelbiersoße 18,9 €
dazu Kartoffelknödel und Wirsinggemüse

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

Rib-Eye Steak (320 g) mit Kräuterbutter 30,7 €
dazu Ofenkartoffel und Sauerrahmcreme

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