



Tageskarte

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