



## Tageskarte

**Fränkische Festtagssuppe** mit Leberknödel und Grießnockerl,  
frischen Gartenkräutern und Profiterols 5,7 €

**Spargelcremesuppe** mit Spargeleinlage, Sahne und Schnittlauchöl  6,4 €

**Feines Bärlauchschaumsüppchen** mit Sahne verfeinert  5,8 €

\*\*\*

### Spezialität des Hauses:

**½ gebratene Ente** (ohne Brustknochen) mit Thymiansoße  
mit Kartoffelknödel und Blaukraut 25,8 €

**Portion Lammbraten** an Thymiansoße (ohne Knochen)  
mit Kartoffelknödel und grüne Bohnen 18,7 €

**Knuspriges Schweineschäufelra** an Dunkelbiersoße  
dazu Kartoffelknödel und Salat 18,9 €

**Krustenbraten vom Schweinebauch**  
mit Kartoffelknödel und Salat 17,8 €

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

**Karpfenfilet gebacken** mit schwarzem Pfeffer gewürzt  
dazu ein bunter Salatteller mit Kartoffelsalat  
und Remouladensauce 22,2 €