Zu Beginn...

6 Weinbergschnecken
gratiniert mit Kräuterbutter,
dazu Baguette
11,00 €

Geräuchertes Forellenfilet aus der Lichtenau
mit Sahnemeerrettich (8) und Salatbukett (1,4),
serviert mit Toastbrot
16,20 €

Löffeliges...

Rinderkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Markklößchen
7,50 €

Fränkische Zwiebelsuppe
mit Brot und Käse überbacken
7,50 €

Klein, aber fein...

Rinder-Hacksteak
mit Omas Kartoffelgemüse
17,50 €

Bauern-Omelette
Bratkartoffeln (1,8) mit Rührei,
dazu Essiggemüse (1,8) und Bauernbrot
16,00 €

Klassisches - immer wieder gut

Original Jägerschnitzel
Schnitzel vom Schwein - natur -
mit Rotwein-Pilz-Sauce,
dazu Bratkartoffeln (1,8) und ein kleiner Salat (1,4)
18,00 €

Sauerbraten mit Rosinen,
dazu hausgemachter Apfel-Rotkohl
und Kartoffelklöße (1,3)
21,00 €

Ungarisches Rinder-Gulasch
mit Eier-Spätzle
und Essiggurke (1,8)
22,00 €

Frisch vom Grill

klassisch mit Grilltomate und Kräuterbutter,
Speckbohnen (1,8) und Bratkartoffeln (1,8)

Putensteak	*22,00 €*
Argentinisches Rumpsteak	*29,00 €*

XXL Steak (ca. 300g)
jeweils Zuschlag 11,00 €

Fish for fun...

Saiblingsfilet aus dem Kahlgrund
mit in Zitronenbutter geschwenkten Waldpilzen
oder mit Mandelbutter
serviert mit frischem Rucola mit Honig-Balsamico (1,4)
und Salzkartoffeln
25,00 €

Wilder Mann Spezial...

Geschnetzeltes „Stroganoff“
Streifen vom argentinischen Roastbeef
mit Essiggurken (1,8), Pilzen und Rote Bete in delikater Rotwein-Senf-Dill-Sauce,
dazu Kroketten
25,00 €

Cordon bleu vom Schweinerücken
mit Champignonrahm, Bratkartoffeln (1,8) und kleinem Salat (1,4)
19,50 €

Vegetarisches...

Hausgemachte Semmelknödel
mit Waldpilzrahm, konfierten Cherrytomaten, geriebenem Käse
und kleinem Salat (1,4)
18,90 €

Großer bunter Salat
in Haus-Dressing (1,4) mit Rohkost und Kernen,
dazu gegrillte Gemüse und Pilze,
serviert mit Baguette
14,90 €

Spinat-Schafskäse-Strudel
mit milder Tomatensauce und Creme Fraiche,
dazu ein kleiner Salat (1,4)
15,80 €

Süsse Verführung...

Apfelstrudel
mit Vanille-Eis
12,00 €

Sorbet von schwarzer Johannisbeere und Mango
auf einem Fruchtspiegel
mit Schlagsahne
10,50 €

Feurig & heiss - am Tisch zubereitet!

Crepes Suzette ab 2 Personen
nach klassischem Rezept am Tisch flambiert,
mit Orangenbutter, Orangenfilets
und Bourbon Vanilleeis
14,50 € p. P.

(1) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel
(4) mit Süssungsmittel Saccharin
(8) mit Phosphat
(9) geschwefelt
(12) mit Geschmacksverstärker

Sind Sie Lebensmittelallergiker?
Bitte wenden Sie sich hierzu an unser Servicepersonal.
Eine Allergen-Info liegt in schriftlicher Form für Sie bereit!
Trotz sorgsamer Recherche übernehmen wir keine Haftung!

Bei unseren angebotenen Speisen können wir gerne auf wenige, vereinzelte Änderungen und Unverträglichkeiten bei Voranmeldung eingehen.

Auf lebensbedrohliche Allergienen oder besondere Ernährungskonzepte können wir beim besten Willen nicht eingehen und die Verantwortung übernehmen!
Danke für Ihr Verständnis!