

Vorspeisen und Suppen

Knoblauchbrot - in kleinen Scheiben serviert, da kann jeder mal zugreifen - Garlic bread	4.90
Ziegenkäse-Walnuss-Pralinen mit Aprikosenchutney, dazu Blattsalat mit Kräutern und Sprossen Goat cheese-walnut-pralin, apricot chutney, salad	8.50
Pfifferlingsrahmsüppchen mit eigener Einlage und Sahneküsschen Chanterelle soup	5.90
Klare Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle und Schnittlauchröllchen Broth with liver noodles	4.50

...Da haben wir den Salat!

Sommerliche Blattsalate- an Senfdressing ein Rezept unseres Küchenchefs	10.90
mit gebratenen Pfifferlingen, Speck ⁽¹³⁾ und Croûtons	als Vorspeise 8.90
-auch als vegetarische Variante möglich - Salad plate with chanterelles and bacon	
Bunter Salatteller der Saison mit knusprig gebackener Hähnchenbrust mit unserem Hausdressing mariniert dazu Süß-Sauer-Sauce ⁽²⁾ Salad plate with deep fried crispy chicken breast, sweet-sour-sauce	9.90
Bunter Salatteller mit gebratenem Lachsfilet und Garnelen⁽¹²⁾ an Senfdressing -ein Rezept unseres Küchenchefs- mit Kräutern und Sprossen serviert, frisches Baguette Salad with herb, fried salmon filet and prawn, mustard dressing	16.50

Unser Wein der Woche



2018er
Frau Müller
Müller-Thurgau trocken
Weingut Dahms
Schweinfurt

0.1	3.50€
0.2	6.90€
0.75	23.00 €

Heimat auf dem Teller

Sauerbraten vom fränkischem Jungbullen		13.90
- schmeckt wie bei Mutter nach Soßenlebkuchen und Senfkörnern - dazu Klöße ⁽⁵⁾ und Salat vom Buffet Beef roast marinated in vinegar, dumpling, salad bar	kleine Portion	11.90
Gekochtes Tafelspitz „fränkische Art“		12.50
mit Preiselbeeren und Meerrettich dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Salat vom Buffet Prime boiled beef, cow berries, horse radish, potato salad, salad bar	kleine Portion	10.50
„Pfifferbraten“ vom Steigerwälder Bauernschwein		14.90
vom Schweinenacken mit Pfifferlingen und Egerlingen a la creme dazu Klöße ⁽⁵⁾ und Salat vom Buffet Roast pork with chanterelles and mushroom sauce, dumpling, salad bar	kleine Portion	12.90

Vom Grill und aus der Pfanne

Schweinefilet im Speckmantel⁽¹³⁾ gebraten		17.90
vom Steigerwälder Bauernschwein mit Pfifferlingen und Egerlingen a la creme und Röstitalern ⁽⁵⁾ serviert, Salat vom Buffet Fillet of pork covered with bacon, mushrooms and chanterelles a la crème, rösti	kleine Portion	15.50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Steigerwälder Bauernschwein		11.50
mit Pommes Frites oder hausgemachtem Erdäpfelsalat, Salat vom Buffet Pork-cutlet „a la Vienna“ with french fries oder potato salad, salad bar	kleine Portion	9.50
„Schweizer Schnitzel“ vom Steigerwälder Bauernschwein		12.90
Paniertes Schweineschnitzel mit Rohschinken ⁽¹³⁾ und Käse überbacken an Bratensauce dazu herzhaft Bratkartoffeln und Salat vom Buffet Pork-cutlet „a la swiss“ au gratin with raw ham ⁽¹³⁾ and cheese, roasted potatoes, salad bar	kleine Portion	10.90
Rumpsteak -200 Gramm-		23.50
hausgemachte Kräuterbutter und Jack Daniels BBQ Sauce dazu Texaskartoffeln und Salat vom Buffet Rumpsteak 200 gram, herb butter, BBQ sauce, country potatoes, salad bar		

Kleine Gerichte und Brotzeiten

Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat ^(2,3,4,813)		7.50
mit Butter und Brot		
Matjesfilet „Hausfrauen Art“		10.90
an milder Sauerrahmsauce mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Äpfeln dazu Dampfkartoffeln		
Geröstete Klöße⁽⁵⁾ mit Zwiebeln, Speck⁽¹³⁾, Spiegeleiern und Salat vom Buffet		10.50
auch als vegetarische Variante möglich		