



## Hauptgerichte

(Auszug aus unserer Speisekarte)

**Fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchen verfeinert  
dazu Hefeklöße und Salat 13,80 €**

Kleine Portion Sauerbraten 10,80 €

Allergene: a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n Zusatzst.:2,5

**Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat 20,50 €**

Wir braten das Rumpsteak mit Fettrand, falls vorhanden und wir braten es medium.

Allergene: c,e,f,g,i,j,k,l Zusatzst.:2,5

**Gebackene Kalbszunge mit hausgemachter Remoulade  
und großem Salatteller 14,30 €**

Allergene: a,c,d,e,g,h,i,j,k,l Zusatzst.: 2,5

**Zanderfilet mit gebratenen Minikartoffeln, Salat  
und Sauce béarnaise 16,50 €**

Allergene: a,c,d,e,f,g,h,i,j

**Wildschweinragout mit Kartoffelklößen,  
Preiselbeeren und Blaukraut 14,30 €**

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,l Zusatzst.: 5

**Hirschhaxe mit Kartoffelklößen, Preiselbeeren und Blaukraut 12,00 €**

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,l Zusatzst.: 5

**Gänsebrust mit Blaukraut und Kartoffelklößen 17,90 €**

Allergene: a,e,h,i,j,k,l Zusatzst.: 5

**Leberknödel auf Sauerkraut mit Specksoße  
und Hefekloß 9,50 €**

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,l Zusatzst.: 5

**Cordon bleu vom Schwein**  
**Schnitzel gefüllt mit Emmentaler-Käse und gekochtem Schinken**  
**dazu pommes frites und Salat 14,00 €**

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k,l, Zusatzst.: 2,5,

**Ohne Fleisch**

**Gnocchi mit Pesto Rosso 9,00 €**

Allergene: a,c,e,g,h,i,j

**Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse und Steinpilzen,**  
**in Olivenöl mit Tomaten und Zucchini geschwenkt,**  
**verfeinert mit frisch geriebenem Hartkäse 9,90 €**

Allergene: a,c,e,f,h,i,j,k,l Zusatzst.:2,5

Zeichenerklärung für kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1.mit Konservierungsstoff, 2.mit Farbstoff, 3.mit Antioxidationsmittel, 4.mit Süßungsmittel, Süßstoffe  
5.mit Sulfit, 6.mit Phosphat 7.chininhaltig, 8.koffeinhaltig 9.mit Geschmacksverstärker 10.geschwärzt  
11.gewachst

Kennzeichnungspflichtige Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch/Laktose, h Schalenfrüchte,  
i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, L oder l Schwefeldioxid und Sulfit, m Lupinen, n Weichtiere

In unserer Küche werden Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch/Laktose, Schalenfrüchte,  
Sellerie, Senf, Sesam, Sulfit, Lupinen, Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse zu und verarbeitet. Durch  
Kreuzkontamination können Spuren aller Allergenen auf Speisen und Getränken vorhanden sein.  
Informieren Sie uns bei einer Allergie.