

# Vorspeisen / Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,00  
mit Maultaschenscheiben 5,50

Gemischter Salat  
Sonnenblumenkerne / Weißbrot 5,90

mediterranes „Trio“  
Mozzarella-Tomate / Vitello-Tonnato /  
Meeresfrüchte-Salat 14,50

# Feischlos

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm,  
Zwiebeln / Blattsalat 12,90

Rote-Bete Knödel, hausgemacht, auf Blattspinat  
mit Gorgonzola-Soße / gebratene Pfifferlinge /  
Blattsalat 16,20

VEGANES Türrmchen  
Gegrillte Aubergine / Erbsen-Bratling /  
Tomaten-Avocado topping / Pfirsichsoße 16,20

## Zu den Vorspeisen empfehlen wir:

Knoblauchbrotscheiben mit Käse überbacken 3 Stk. 3,90

# Der Fisch

## Wolfsbarsch Filet

auf Artischocken-Ragout

Nektarinen Ecken / Thymiankartoffeln

22,80

Matjes Filet „hausfrauen Art“ / Salzkartoffeln

13,90

zum Fisch  
Empfehlen wir

**Auxerrois Heitlinger** \*\*, trocken Weingut Heitlinger Östringen  
Weiche und gehaltvolle Substanz trägt die Aromen von Birne und rotem Apfel: ein reifer und milder Weißwein. Der Auxerrois hat die Seele von Streuobstwiesen. Die fruchtigen Aromen erstrecken sich hier wie über einen nachgiebigen, saftigen Boden.  
Vol. Alk. 11,5 %

0,2 l € 8,40

0,75 l € 24,90

# Das Fleisch

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle  
und Bratkartoffeln (Speck\*) 21,00

Zu unserem Rostbraten empfehlen wir den  
Lemberger Spätzle, trocken vom Weingut Burkhardt,  
kräftig, vollmundig, rund  
0,2l 6,20

Maultaschen hausgemacht mit Zwiebelschmelze,  
auf Kartoffelsalat / napiert mit Jus / Blattsalat 13,90

„Forstamt-Pfännle“, Schweinefilet an Champignonrahm  
mit Käsespätzle und Maultasche 18,90

Hähnchenbrust gebraten  
auf Kokos-Pfirsich-Soße / gebratene Pfifferlinge /  
Gnocchi in Butter,-Brösel und Parmesan 16,90

Nierchen in pikanter Balsamicojus mit Gurkenstreifen,  
Champignons und Bratkartoffeln mit Speck 12,00

Großer, bunter Salat  
umlegt mit gebratener Hähnchenbrust und Obst 13,50

# „weil's Sommer wird“

Sommer-Wasser / 1 liter mit Früchte € 7,90

still oder classic

Vom argentinischem Weiderind

Herrn Steak ca. 320g-350g Entrecote (Rib Eye) 28,00

Damen Steak ca. 180g-200g (Rücken) 20,90

Rinderfilet ca. 200g – 230g 28,00

zum Steak gibt es immer einen Salat, plus eine Beilage nach Wahl

- selbstgemachte Pommes
- Bratkartoffeln (mit Speck)
- Gemüse

Wurstsalat von der Schinkenwurst  
wahlweise mit Käse

mit frischem Brot 8,90

mit Bratkartoffeln 11,90

-----  
gerne dazu ein frisches kühles

ZWICKEL Bayreuth, im Tonkrug 0,5 l 4,80

oder

naturtrübes Radler Zwiefalter, mit Tonkrüge 0,33 l 3,30