

Als „Gaumenkitzel“ servieren wir vorab unsere hausgemachte Kräutercreme mit Brot bei Bestellung eines Hauptgerichtes.

Möchten Sie nur ein kleines Gericht oder eine Vorspeise?

Dann können Sie unsere Kräutercreme gerne extra bestellen € 3,50

Heisse Suppen - besser kann eine Mahlzeit nicht beginnen....

Fränkische Festtagssuppe € 6,80

Rahmsüppchen von frischen Waldpilzen mit Croutons € 6,80

Cappuccino von Kürbis und Ingwer € 6,80

Kleines Vorneweg

Der große bunte Chef-Salat „Hopfengarten“ zum „Sattessen“
mit gebratenen Scampi, Putenbrust und Pilzen € 16,80
als kleine Portion € 14,80

Feldsalat in Kürbiskern-Balsamico Dressing
mit Knoblauchcroutons und Speck € 7,30

Gepökelte Schweinebäckchen an Portweinjus
an einem warmen Salat von rosa Linsen € 8,90

Zweierlei Lachs mit Dill-Senf-Sauce und Kartoffel-Rösti € 11,90

Carpaccio vom Rinderfilet
Trüffeldressing, Ruccola, Gran Padano € 11,90

Hausgemachte Sauerbratensülze
grüne Sauce, Kartoffelrösti € 8,90



Unsere regionalen „Flair“ Klassiker aus Omas Rezeptbuch..

Fränkischer Sauerbraten in Weinessig geschmort
Kartoffelklöße+*, bunter Salatteller € 16,80



Fränkisches Hochzeitsessen - Tafelspitz in Meerrettichsauce*
Kartoffeln, Preiselbeeren, bunter Salatteller € 17,80

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln, Speck, und Gurke
Sauerrahmsauce, Kartoffelklöße*, bunter Salat € 18,80

Unsere besondere Empfehlung mit Flair

In Spätburgunder geschmorte Rinderbäckchen und Medaillon vom Rinderfilet
frische Pilze in Rahm, Kartoffelplätzchen € 25,90

In Spätburgunder geschmorter Ochsenschwanz
mit hausgemachten Semmelknödel und buntem Salatteller € 19,80

Herbstgelüste

Braten von der Hirschkeule in Wacholderrahm
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen € 18,90



In Spätburgunder geschmorte Hirschbäckchen und Medaillon vom Hirschfilet
an Spätburgunder-Jus, Pilze in Rahm, Kartoffelplätzchen € 27,80

Aus der Pfanne

Miltenberger Winzersteak vom fränkischen Landschweinrücken
auf Silvaner-Rahm-Sauce mit angemachtem Camembert überbacken, Schupfnudeln,
bunter Salatteller € 20,80

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Potatoe Dippers und Salatteller € 14,90

Feiner Fisch unsere Edelfischvariation

Filets von Zander, Lachs und Seeteufel
Rieslingrahm, buntes Gemüse, Kartoffeln € 24,90



Vegetarisch

Tortellini gefüllt mit Kürbis und Ricotta
in einer feinen Kürbis-Ingwer-Sauce € 14,90

Frische Steinpilze in Rahm
mit hausgemachten Semmelknödeln € 18,90

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln € 8,90

Unsere Steakkarte

Rumpsteak	200 gr € 17,50	300gr € 24,50
Rinderfiletsteak	200 gr € 22,50	300gr € 29,50

Beilagen

Potatoe Dippers € 2,50, Kartoffelrösti € 3,00
Kartoffelplätzchen € 3,00, Bunter Salatteller € 3,80
Kräuterbutter € 1,80 oder Chillibutter € 1,80 alles hausgemacht



Rindfleisch aus Uruguay

Endlose Weiden, auf denen sich die prachtvollen Rinder ganzjährig frei bewegen können, lassen die Tiere unter idealen Bedingungen heranwachsen. Qualität, die man schmeckt.

Zu guter Letzt etwas Süßes - unsere hausgemachten Desserts

Viele Süße Sachen - unser Dessertteller € 8,90

Apfelküchlein mit Bourbon Vanilleeis € 7,90 als Mini Dessert € 4,80

Mousse au chocolat mit Früchten € 6,90 als Mini Dessert € 4,80

Walnusseis mit Eierlikör € 4,80 Mini € 3,80

Dreierlei Creme Brulée € 8,90

Heiße Rumzwetschgen mit Vanilleeis € 6,90

Vanilleeis mit Schokoladensauce € 4,80 Mini € 3,80

**Unser „Volksfesteis“ - Gebrannte Mandel mit Schokosauce und Eierlikör
und Schlagobers € 4,80 Mini 3,80**

1 Kugel Tres Lecches Maccadamia mit Sahne und Baileys € 4,80

1 Kugel Cashew Sauerrahm mit Schokosauce € 4,80

1 Kugel Passionsfruchtsorbet auf Mangoragout € 4,80

1 Kugel Blaubeer-Skyr auf Mangoragout € 4,80

1 Kugel Eierlikör Cookie mit Sahne und Eierlikör € 4,80



Kugel Eis € 2,00 mit Sahne oder Sauce Ihrer Wahl € 0,50

**Coconut Crisp, Eierlikör Cookie, Creme Mascarpone Nektarine,
Creme Mango Joghurt, Amarena Cream Kirsche, Himbeer Sorbet**