

Frohe Weihnachten!

als Aperitif empfehlen wir...

Glas alkoholfreier fränkischer Traubensecco	3,50
„Gin küsst Himbeere“ Gin mit Schweppes Wildberry, Himbeeren und Rosmarin	5,90
Glas deutscher Sekt mit Mandarinen und Vanille	4,90

Vorspeisen aus Nah und Fern...

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel, Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse <small>Weizen, Laktose, Ei, Sellerie</small>	5,90
Schottischer Räucherlachs auf Buchweizenblinis mit Schmand, Gurke und Lachskaviar <small>Weizen, Buchweizen, Laktose, Ei</small>	11,80
Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel wahlweise mit Croutons und Kräuterpesto oder Südtiroler Speck und Bauernbrot <small>Weizen, Hafermilch</small>	5,90 6,90
Feldsalat mit Kartoffel-Vinaigrette, Speck und Croutons <small>Weizen, Laktose, Senf</small>	6,90



fleischlose Frische-Küche...

„Schlutzkrapfen“ gefüllt mit Ricotta, Spinat und Kartoffeln in brauner Butter geschwenkt mit roter Bete und Parmesan <small>Weizen, Laktose, Ei, Pinienkerne</small>	14,80
--	-------



„Pilzpfanne“ – resch gebratene Schupfnudeln mit allerlei Schwammerl, eingelegten Zwiebeln und Feldsalat <small>Weizen, Senf</small>	14,80
---	-------

Filet vom Oberpfälzer Zander gebraten mit weißer Buttersauce, Blattspinat und Kartoffelpüree <small>Weizen, Laktose, Sellerie</small>	22,80
---	-------

...Geliebte Wirtshausküche...

Gefüllte Gänsebrust mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel <small>Weizen, Ei, Sellerie</small>	26,80
¼ resch gebratene Weihnachts-Gans mit Blaukraut und Knödel <small>Sellerie</small>	28,80
Rehbraten aus'm Hirschwald mit Preiselbeer-Birne, Kartoffelknödel und gemischtem Salatteller <small>Laktose, Sellerie, Senf</small>	20,80
Geschmortes Ochsenbackerl im Gewürzjus auf Kartoffelstampf, glasierten Karotten und Wirsing <small>Laktose, Sellerie</small>	18,80
Kalbsbraten mit Rahmschwammerl, Knödel und Salatteller <small>Weizen, Laktose, Sellerie, Senf</small>	19,80
Rindsroulade „Hausfrauen Art“ mit Knödel und Salatteller <small>Laktose, Sellerie, Senf</small>	17,80
Resch gebratenes Schäufelr mit Kartoffelknödel und Salatteller <small>Sellerie, Senf</small>	14,80

...Feines aus der Pfanne...

Schweinefilet im Speckmantel gebraten auf cremigem Selleriepüree mit Gewürzkirschen und Kroketten <small>Weizen, Laktose, Ei, Sellerie</small>	17,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln, Rahm-Gurken und Preiselbeeren <small>Weizen, Laktose, Ei</small>	21,80

...Süßes vom Suserl...

Lebkuchen-Parfait und Vanillekipferl-Creme mit marinierten Zitrusfrüchten und Himbeeren <small>Weizen, Laktose, Ei, Nüsse</small>	8,90
---	------



Mousse von der dunklen Schokolade mit Glühwein-Zwetschgen und Mandarinsorbet <small>Weizen, Nüsse</small>	8,90
---	------