



ANGEBOT UND PREIS DER GERICHTE KÖNNEN ABWEICHEN

APÉRITIF

Waller Spritz Campari Bitter Lemon	6,2 €
Lillet Wild Berry Lillet Beeren Minze	6,2 €

VORSPEISEN

Bärlauchcremesuppe Schwarzbrotcroutons rosa Pfeffer	5,5 €
Festtagssuppe Leberknödel Butterknödel Pfannkuchenstreifen	6,2 €
Rinderbrühe Pfannkuchenstreifen	5,5 €
Rinderbrühe Pfannkuchenstreifen Leberknödel	5,9 €
Bunter Frühlingssalat Hausdressing karamelisierter Ziegenkäse Kerne Birne	9,8 €
Beilagensalat	3,8 €

AUS UNSEREM HOLZOFEN

Die **Kartoffeln** für unsere Knödel und unseren Kartoffelsalat sind aus **eigenem Anbau**

Schäufele aus dem Holzofen Kartoffelkloß Soße bunter Salat	16,6 €
Schweinebraten aus dem Holzofen Kartoffelkloß Soße bunter Salat	16,6 €
Rinderroulade aus dem Holzofen Kartoffelkloß Soße bunter Salat	18,6 €
Kalbsbraten aus dem Holzofen Kartoffelkloß Soße bunter Salat	18,6 €
Fränkischer Sauerbraten Kartoffelkloß Soße bunter Salat	18,6 €

SPARGELGRICHTE

Spargelcremesuppe Schnittlauch Croutons	5,5 €
Portion Fränkischer Spargelsalat Schnittlauch Vinaigrette Zwiebeln	16,6 €
Portion Fränkischer Butterspargel mit Petersilienkartoffeln	17,6 €
<u>WAHLWEISE MIT:</u>	
kleinem Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein	25,6 €
2 Bratwürsten „selbstgemacht“	25,6 €
gebratenes Bachsaiblingsfilet aus der Regelsmühle	29,6 €



KINDERGERICHTE

Kinderschweinebraten Kartoffelkloß Soße	9,6 €
Hähnchennuggets Pommes Ketchup	9,6 €
Spätzle Schweinebratensoße	5,6 €
Kloß Soße	4,6 €
Portion Pommes Ketchup	4,6 €

PFANNENGERICHTE

Cordonbleu vom Schwein Kartoffelsalat oder Pommes bunter Salat	17,6 €
Schnitzel vom Schwein Kartoffelsalat oder Pommes bunter Salat	16,6 €
Fränkischer Zwiebelsack vom Schwein (Schnitzel gefüllt mit Zwiebeln Käse aus der Biokäserei See Speck Senf) Kartoffelsalat oder Pommes bunter Salat	18,6 €
Rinderfiletspitzen vom bayrischen Rinderfilet „rosa gebraten“ Pfeffer Kräuter Rotweinsauce buntes Frühlingsgemüse Beilage	28,6 €
Zwiebelrostbraten vom bayrischen Rinderfilet Röstzwiebeln Rotweinsauce buntes Frühlingsgemüse Beilage	32,6 €

VEGETARISCH & FISCH & WILD

Saiblingsfilet aus der Regelsmühle Kartoffelkruste Weißweinsauce Spargel Karotte Kohlrabi Brokkoli Tomate	23,6 €
Bärlauchschnitzel aus unseren Kartoffeln (auch VEGAN möglich) mit Spargel Karotte Paprika Brokkoli Tomate Pesto Parmesan Rucola	16,2 €
Bunter Frühlingsalat Frische Rohkost -& Blattsalate in Hausdressing knackiges Pfannengemüse Körner & Croutons Weißbrot	13,8 €
Wahlweise mit:	
NEU: Linsenpflanzler (Linsen vom Biohof Lämmermann) Zitronen-Kräuterdipp	16,8 €
Knuspriges Hähnchen Geflügelhof Haas Ellenbach Zitronen-Kräuterdipp	17,8 €
Gebratenes Saiblingsfilet Sesam Fischzucht Regelsmühle	21,8 €
Gebackener Schafskäse Preiselbeeren	16,8 €

DESSERT & HAUSGEMACHTE KUCHEN

Eiscreme vom Zieglbauernhof Ammelhofen	
<i>Kleines Dessert im Glas:</i>	
Vanille-Joghurt mit Maracuja und Schokolade mit Beeren	
Buttermilchmousse mit Beeren	5,6 €

Hausgemachten **Kuchen und Torten** aus Dinkelmehl auch zum mitnehmen
Dazu eine Tasse Kaffee aus der Kaffeewerkstatt Kucha