

Speisekarte

Warme Küche von 11.30 bis 14.00 und von 17.30 bis 20.30 h

Spritzige Aperitif-Empfehlungen:

Pampele Grapefruit Spritz - Pampele Grapefruit Likör, Rosé Valdo 7,20

Canonita-Spritz - unser neuer bitter-süßer Orangen-Spritz 7,20

Fränk & Ginger - alkoholfrei, fränkischer Quittensaft, Gingerale 6,00

Sanbitter-Erdbeer-Spritz - alkoholfrei 6,00

€

Kohlrabisuppe 6,90

Kleine Tafelspitzsülze vom Rind mit Senf-Vinaigrette, Kresse 13,90

Griebenschmalz mit Bauernbrot vom Biobäcker Steingraber 7,90

Silvaner-Liebe

Silvaner Gutswein, Weingut Johann Ruck, Iphofen 0,25 l/€ 7,90

Sommerzeit - SCHWAMMERL-ZEIT

Gebratene Reherl (des san Pfifferlinge)

auf Bandnudeln, leichte Rahmsöß` 21,90

Rahmschwammerl mit Semmelknödel 20,90

(Reherl, Champignon, Egerlinge und Austernpilze, vegetarisch)

Sommerzeit - MATJES-ZEIT

Matjes auf Speck-Bohnen-Bratkartoffeln, mit Rote Bete garniert 19,90

Matjes nach Hausfrauen Art mit neuen Kartoffeln 19,90

Backhendlstreifen mit Kürbiskern-Panade,
auf Kartoffel-Eis-Salat 19,90

Rehragout - vom Reh aus den Wäldern um Münster

nach da Oma Ihrn Rezept - mit kleinen Knochen, dafür ganz vui Gschmack
mit Preiselbeeren und Semmelknödel 22,50

... und für de Zucker-Goscherl

Schokoladen-Mousse mit Erdbeeren 9,90

Hollerduft liegt in der Luft: **Hollerblütenkrem** mit Erdbeeren 9,90

Doppelter Espresso mit Vanilleeis 5,50

Wir behalten uns vor, für Beilagenänderungen 0,50 € Aufpreis zu berechnen. Preis kleine Portion ~ 75 %
Extra Soße (Mayo-Ketchup-Preiselbeeren) € 0,50