

2. Weihnachtsfeiertag 2025



Suppe & Salat

Rinderkraftbrühe ^{i,e} mit hausgemachten Leberklößchen ^{i,a,w,m,j,d,f}	5,90
Großer Salatteller ^{d,l} an Senfdressing ^l mit mediterranen Hähnchenspießen	16,90

Fränkische Genüsse

Spanferkelrollbarten an dunkler Biersoße mit Sauerkraut ^{d,l} und hausgemachten Klößen ^{i,w,j,f}	17,90
Sauerbraten ^{i,s,d,e} nach Oma Marias Rezept mit Klößen ^{i,w,j,f} und Apfelblaukraut	18,90
Ente frisch aus dem Rohr an Beifußsoße dazu Blaukraut ⁱ	1 / 4 mit 1 Kloß ^{i,w,j,f} 1 / 2 mit 2 Klößen ^{i,w,j,f}
	15,90 21,90
Rehfiletöpfchen – Rehfilet und -rücken n Portweinsoße dazu Klöße ^{i,w,j,f} , Blaukraut ⁱ und Preiselbeeren ¹³	22,90

Pfanne & Grill

Rumpsteak vom Grill dazu hausgemachte Kräuterbutter ^d , Pommes frites und Salat ^{d,l}	24,90
Schnitzel ^{r,i,a,w,m,j,d,f} nach „Wiener Art“ mit Pommes frites und buntem Salat ^{d,l}	17,90

Fisch & Vegetarisch

Forelle ^b aus der Staffelsteiner Hopfenmühle Müllerin gebraten mit zerlassener Nussbutter, Salzkartoffeln und bunter Salat ^{d,l}	19,90
---	-------

weitere Gerichte werden noch hinzukommen