

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Eierstich
4,90 Euro



Kleiner Salatteller
4,90 Euro

Bunter Salatteller
mit Hähnchennuggets
oder vegetarisch
13,80 Euro

Zartes Rumpsteak
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter
und Bratkartoffeln
26,80 Euro

Saftige Ochsenbäckchen
in Burgundersauce
mit Herzoginkartoffeln und Blattsalat
21,80 Euro

Gefüllte Rinderrouladen
mit Rotkraut und Klößen
20,80 Euro

Tafelspitz
mit Rote Bete, Meerrettichsauce
und heimischen Kartoffeln
19,80 Euro

Tiroler Geröstl
ein Pfannengericht aus Schnitzelstreifen, Bratkartoffeln,
Speckwürfel und Röstzwiebeln mit Blattsalat

16,80 Euro

Unser „Frühlingsschnitzel“
ein paniertes Schweinschnitzel,
gefüllt mit Feta Creme und Bärlauch,
dazu servieren wir Röstinchen

16,80 Euro

„Schäferschnitzel“
ein mit Fetakäse, Zwiebeln und Knoblauch gefülltes Schweineschnitzel
dazu Bratkartoffeln

16,80 Euro

„Cordon Bleu“
ein mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel
und Pommes frites

16,80 Euro

Jägerschnitzel
mit Pommes frites

14,80 Euro

Filet von der Hähnchenbrust
mit Curry-Rahm-Sauce, Früchten und Kroketten
16,80 Euro

Spargelkarte

Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen und Sahnehaube
6,50 Euro



Portion fränkischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln
18,80 Euro

Hierzu servieren wir auf Wunsch:

Gemischte Schinkenplatte
6,50 Euro

Kleines Wiener Schnitzel
6,90 Euro

3 Medaillons von der Schweinelende
8,00 Euro

Spargel „Badisch“
mit gekochtem Schinken, Käse
und Sauce Hollandaise überbacken,
dazu servieren wir Petersilienkartoffeln
23,50 Euro

Panierte Schinkenröllchen
mit frischem fränkischem Stangenspargel
und Sauce Hollandaise gefüllt,
dazu Petersilienkartoffeln
21,50 Euro

Lachs-Sahnenudeln
mit frischem fränkischem Spargel
und Streifen von Räucherlachs
15,80 Euro



Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahnehaube
5,50 Euro