

Auszug aus der Speisekarte

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen außer Haus / 2Go 12 % günstiger sind, Abzug vor Ort

Vorspeisen

geräucherter Fjord-Lachs

dazu Salat-Ensemble, Sahnemeerrettich & Baguette 14,90

gratinierte Ziegenkäse-Praline & Rote Beete (vegetarisch)

dazu Salat-Ensemble & Baguette 13,50

6 Riesengarnelen /Salatstrauß

Oliven /Öl dazu Baguette 15,90

frisches Tatar vom Frankenrind 120g

mit Gurke/Butter/Kapern/
Sauerteigbrot 14,90

- Suppen

Cazpacho kalte Tomaten-Paprikasuppe 6,90

fränkische Leberklößchensuppe 6,50

fränkische Silvanerrahmsuppe dazu Zimtkrusteln (vegetarisch) 7,60

klare Ochsen-Essenz mit Eidotter 5,50

frisch und knackig

Salatteller „Fischerin“ mit bunten Marktsalaten der Saison

dazu gegrillte Filetstreifen vom Wels & Baguette 17,90

Salatteller „Feinschmecker“ mit bunten Marktsalaten der Saison

gegrillten Streifen von der Hähnchenbrust & Baguette 16,90



frische Pfifferlinge

frische Pfifferlinge an Schweinefilet

Portweinsauce und Kartoffelrösti 27,90

frische Pfifferlinge an Semmelknödel

mit Champignonsahnesauce 21,90

frische gegrillte Kalbsleber

Röstwiebel/Bratapfel/Preiselbeeren/Kartoffelstampf 23,90

geschmorter Burgunderbraten

Zwiebel-Rotweinsauce/Kartoffelklöße/Apfelrotkohl 21,90

gekochtes Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce

Preiselbeeren und Leinacher Erdäpfel
20,90

Fleischküchle an Sahnensauce

Spätzle und bunter Salat
17,90

Cordon bleu

mit Schinken aus der Familienmetzgerei & Käse gefüllt,
dazu Pommes Frites

frisch vom Grill

Schweinelendchen an Cognac-Pfefferrahm

Pilze/Kroketten und bunter Salat 23,90

gegrilltes Roastbeef vom Franken-Rind (250g)

mit Schinken-Pfefferböhnchen an Burgundersoße, dazu Pommes Frites 29, 90

Rinderfilet „Hofmeister“

mit hausgemachter Kräuterbutter & geriebenem Kren
dazu Pommes Frites & gemischtem Marktsalat 36,90

jetzt wird's wild –

Wildgulasch „Försterin

mit Champignons, Preiselbeeren & hausgemachten Spätzle
21,80

zart geschmorte Hirschkalbskeule in Holunderrahmsoße

dazu frische Pilze, Preiselbeeren, Kartoffelklöße und Apfelrotkraut
24,90

rosa gebratener Hirschrücken „Diana“

Wildrahmsoße/Apfelrotkohl
Champignons hausgemachte Kroketten
34,90

Fischer's Fritz

frischer Fjord-Lachs

Blattspinat/Fischsahnesoße/frische Pfifferlinge

Leinacher Erdäpfel

27,90

frische Spessartforelle „Müllerin“

Kräuterfüllung/Butter Leinacher Erdäpfel/Frühlingsalat

24,90

Fischteller „Toskana“

Welsfilet an mediterranem Gemüse
feiner Rahmsoße vom Riesling, breite Nudel
26,50

Vegetarisch

Grünkernbratling (vegan)

Gemüse/Ölivenöl/Kartoffel 16,90

Pastateller

Tortellini mit Ricottafüllung & Teigtaschen mit Steinpilz(vegetarisch)***

in einer feinen Rahmsoße, dazu mediterranes Gemüse 17,90