VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Eierflädle
4,90 €

Wechselnde Tagessuppe
4,90 €

Frischer Salat
Pflücksalate der Saison, Tomate, Karotte, Gurke, Paprika
& hausgemachtes Dressing
5,90 €

Büffelmozzarella
mit sonnengereiften Tomaten & Basilikum
7,90 €

Lachs „Gin Tonic“
in Gin und frischen Kräutern hausgebeizter Lachs,
Kräutermayonnaise & ofenfrisches Baguette
9,40 €

Weinbergschnecken
gratiniert nach Burgunder Art & ofenfrisches Baguette
9,40 €

HAUPTGERICHTE

Großer Salatteller
dazu Streifen von der Hühnerbrust & hausgemachtes Dressing
12,90 €

Portion Deutscher Spargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln
13,90 €
dazu roher oder gekochter Schinken
16,90 €

Schmetterlingsnudeln
mit heimischen Waldpilzen & gehobelten Parmesan
13,90 €

Hausgemachte Rinderroulade
dazu vogtländischer Kloß & Apfelrotkohl
14,90 €

Wiener Schnitzel
vom Stroh-Schwein aus regionaler Haltung
aus der Butterpfanne & Pommes Frites
13,40 €

Schweinerückensteak „Försterin“
vom Stroh-Schwein aus regionaler Haltung
in Pilzrahmsoße, Kartoffelkroketten & Wildpreiselbeeren
14,90 €

Rumpsteak 200g
vom fränkischen Weiderind
Kräuterbutter, buntes Paprikagemüse & Süßkartoffel-Pommes
22,90 €

Norwegisches Lachsfilet 150g

auf der Haut gebraten, junges Erbsen-Püree & Butterkartoffel
wahlweise dazu: Hummer-Soße oder Soja-Soße
16,90 €

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Fangfrische Forelle aus dem Rauner Bach

„Müllerin“ dazu Petersilienkartoffeln

„blau“ aus dem Wurzelsud mit Meerrettich,
zerlassener Butter & Salzkartoffeln

gebacken aus der Butterpfanne & Petersilienkartoffeln

Preis nach Gewicht

DESSERT

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Beerengrütze & Sahne

6,50 €

Eiskarte

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.