

Speisenkarte
15. Februar 2026

winterliche Erfrischung:

hausgemachte Limetten-Ingwerlimonade 0,5L/5,90

Unsere Aperitifempfehlung:

*Hausgemachter Quittensirup aufgefüllt mit Franken Secco,
Bio-Spritz oder Hugo 6,90*

Griebenschmalz mit Hausbrot 6,60

Feldsalat mit Kürbiskernöl und Weißbrotwürfel 12,40

Rote Bete-Carpaccio, eingelegter Kürbis, Ruccola, Parmesan 12,90

Brezknödel-Carpaccio, eingelegter Kürbis, Ruccola, Parmesan 13,40

Herbstsalat mit Balsamico-Dressing 11,40

dazu - gebratene Austernpilze 16,90

- gebratene Putenbruststreifen 18,90

- gebratene Hendlbrust und Chilisoße 22,90

Kaspressknödelsuppe 7,90

Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder Pfannenkuchen 6,90

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und Kerndl 8,90

Vegan

*Bowl: gebackener Hokkaido, Tofu, Feldsalat, geröstete Chiasamen,
rote Linsen, Kernöl-Senfdressing 19,90*

Vegetarisch

*Hausgemachte Ravioli, Gorgonzola-Kürbisfülle dazu Schwammerl, Kürbis,
Lauch, Ruccola, Parmesan 23,90*

Kaspressknödel mit Rahmwirsing und Feldsalat 20,90

Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:

Gebackene Kalbsbries-Milzwurst mit Kartoffel-Feldsalat 14,90

Gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Feldsalat 17,90

Aus dem Revier von Josef Krimmer, Sünzhausen:

Rosa gebratenes Rehnüsschen, Wacholdersoße, Spätzle, Wirsinggemüse 36,90
Rehragout_(w) mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut 23,90

*Bachsaiblingsfilet_(k, Fischzucht Nadler Inh. Kurz) in Zitronenbutter mit Mangold
und Kartoffeln 27,90*

Gebackenes Kabeljaufilet_(w) mit Remoulade und Kartoffel-Feldsalat 24,90

Liebe Gäste, das Jahr 2026 beginnt mit vielen Änderungen, unter anderen wurde die MwSt für Speisen auf 7% gesenkt. Wir haben, soweit es unsere Kalkulation zuließ, die Preise auf Speisen um 5% herabgesetzt.

Fränkisches Schäufel_(k) mit Kartoffelknödel_(k) und Salat 20,90

Vom Naturlandschwein, Betrieb Hubert Lehmailr in Lueg:

Spanferkel vom Grill mit Kartoffelknödel_(k) und Salat 21,90

½ Schweinshaxn vom Grill mit Kartoffelknödel_(k) und Salat 20,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel_(k) und Salat 19,90

Hausgemachte Blut- und Leberwürste, Röstkartoffeln, Sauerkraut 18,90

Medaillons vom Schweinsrücken mit Schwammerlsoße und Spätzle 20,90

Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat 18,90

Vom Fleckvieh-Ochsen, Biohof Sepp Mall, Schwalbenhof:

Tellerfleisch mit Kren, Kartoffeln, Karotten- und Wirsinggemüse 20,90

Burgunderbraten mit Semmelknödel und Salat 23,90

Salatvariation mit Steak von der Rinderlende 31,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln 31,90

mit Käsespätzle 33,90

3 Wochen trockengereifte Rindslede:

Tagliata, Ruccola, Kürbis, Pilze, Lauch, Parmesan 31,90

Unsere Dessertempfehlung:

erfrischend und leicht, Erdbeersorbet aus dem eigenen Garten 4,50

Unser Käsedessert:

Bergkäse(6 Monate gereift), Feigensenf, Brot 9,90

Unsere hausgemachten Desserts:

Nougatmousse, Pistazieneis, Kumquatragout, Hippengitter 12,40

Rumtopf mit Marzipaneis und Hippengitter 11,40

Zwetschgenpfannenkuchen, Madagaskar-Vanilleeis 13,90

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, x 12,40

Bayrische Creme mit Himbeerspiegel, x 8,50

Nussbecher, Schoko- und Haselnusseis, Nüsse, Schlagrahm, Schokosoße 10,40

Hausgemachtes Eis pro Kugel 4,50: Haselnuss-, Vanille-, Schokoladen-, Pistazien-, Kokos-(laktosefrei), Marzipan-, Bananen-Joghurteis x enthält Alkohol

Liebe Gäste, wir haben uns verpflichtet ausschließlich biologische Lebensmittel zu verarbeiten. Es werden Herkunft und Verarbeitung durch ein unabhängiges Institut (Kontrollnr. DE-Öko-006) kontrolliert. Alle Zutaten sind ökologisch erzeugt, andere sind ausgezeichnet. k = aus konventioneller Land- oder Teichwirtschaft w = aus Wildsammlung, Wildfang oder Jagd In allen unseren Gerichten sind alle Allergene. Für genauere Angaben wenden Sie sich bitte an unsere Service- oder Küchenmitarbeiter.