

VORSPEISEN | STARTERS

FRÜHLINGS SALAT MIT KRÄUTERVINAIGRETTE SPRING SALAD WITH HERB VINAIGRETTE wahlweise optionally mit Rinderfiletspitzen with beef filet tips	€ 12.00 € 16.00
mit 4 Riesengarnelen with 4 king prawns mit mariniertem Spargel marinated asparagus	€ 17.00 € 16.00
OKTOPUS AUS GALIZIEN GEGRILLT GRILLED OCTOPUS FROM GALICIA Bärlauch Mayonnaise Spargelsalat Brioche Wild garlic mayonnaise asparagus salad Brioche	€ 18.50
CARPACCIO VOM WEIDERIND CARPACCIO FROM GRASS-FED BEEF Grana Padano Pinienkerne Rucola Schwarzer Trüffel Grana Padano pine nuts arugula black truffle	€ 17.00
MILLE FEUILLE Ricottacreme Serrano Schinken Blätterteig Shisokresse Pistazienpesto Ricotta creme serrano ham puff patry shisocress pistachio pesto	€ 16.00

SUPPEN | SOUPS

SPARGELCREMESUPPE ASPARAGUS SOUP gebackene Spargelspitzen Baked asparagus tips	€ 9.00
RINDERCONSOMMÉ BEEF CONSOMMÉ Grießnocke Markknödel Tafelspitz Wurzelgemüse Marrow dumplings root vegetables boiled beef	€ 8.00

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

HIRSCHSAUERBRATEN VENISON SAUERBRATEN Semmelknödel Preiselbeeren Salat Bread dumpling cranberries salad	€ 26.00
WIENER SCHNITZEL Bratkartoffeln Salat fried potatoes small salad	€ 28.00
RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“ RUMPSTEAK FRANCONIA - Rohgewicht ca.220 g / raw weight approx.. 220 g Schmorzwiebeln Kräuterbutter Pommes Frites Salat Fried onions herb butter french fries salad	€ 30.00
KALBSPFLANZERL SALISBURY STEAK OF VEAL Schmorzwiebeln Bratkartoffeln Salat Fried onions fried potatoes salad	€ 22.00
FARM CORDON BLEU CORDON BLEU Kaminrauchsinken Bischberger Hofkäse Pommes Frites Chimney smoked ham farm cheese french fries	€ 27.00
FORELLE „MÜLLERIN ART“ TROUT „MEUNIERE STYLE“ Mandelbutter Dampfkartoffeln Salat Almond butter Potatoes Salad	€ 24.00
BOLOGNESE VOM ROßBACHER ZEBU BOLOGNESE FROM ZEBU Bandnudeln Kleiner Salat Tagliatelle salad	€ 19.00
VEGANE KOHLROULADE VEGAN CABBAGE ROLL Linsen Wurzelgemüse Süßkartoffelcreme Kräuterschmand vegan Lentils Root Vegetables sweet potatoe creme vegan herb sour cream	€ 18.00

Für jede Umbestellung berechnen wir € 2.00
For each change of order we charge € 2.00

REGIONALE UND KLEINE GERICHTE REGIONAL AND SMALL DISHES

LINSENEINTOPF (Vegetarisch) | VEGETARIAN LENTILS STEW € 12.00

Schmand | Bauernbrot / Sour cream | homemade bread

wahlweise mit Wiener Würstchen € 14.00

Optionally with Vienna sausage

HEIMBUCHENTHALER VESPER | SNACK € 15.00

Hausmacher Wurst | Bauchspeck | Kalbsfleischpflanzerl | Obazda

Homemade sausage | pancetta ham | veal patties | Obazda

SCHWEIZER WURSTSALAT | SWISS SAUSAGE SALAD € 13.50

reichlich garniert | Bauernbrot | generously garnished | sourdough bread

STRAMMER MAX € 13.50

Roher und gekochter Schinken | Bauernbrot | Spiegelei

Raw and cooked ham | sourdough bread | fried egg

DESSERT / DESSERT

KARAMELISIERTES ZITRONEN-JOGHURTPARFAIT € 11.00

CARAMELIZED LEMON YOGURT PARFAIT

Rohrzucker | Waldbeeren | Pistazienerde

Cane sugar | wild berries | pistachio soil

ETWAS SÜNDE | A LITTLE OF SIN € 8.50

Kokosnuss Eis | Mango | Maracuja | Espresso

Coconut ice cream | Mango | Passion fruit | Espresso

AFFOGATO AL CAFFÈ € 6.50

Amaretto | Toffee-Karamelleis | Espresso

Amaretto | toffee caramel ice cream | espresso

SPARGELSPEZIALITÄTEN ASPARAGUS SPECIALITIES

PORTION DEUTSCHER STANGENSPARGEL	€ 22.00
PORTION GERMAN ASPARAGUS mit neuen Kartoffeln wahlweise Sauce Choron oder Sauce Hollandaise	
Optional dazu / Optionally	
RINDERFILET BEEF FILET	€ 18.00
WIENER SCHNITZEL	€ 13.00
KOTELETTE VOM LANDSCHWEIN FARM-RAISED PORK CHOP	€ 12.00
GEGRILLTER LACHS GRILLED SALMON	€ 12.00
KRÄUTERCRÊPES HERB CRÊPES	€ 8.00
ROHER- UND GEKOCHTER SCHINKEN RAW AND SMOKED HAM	€ 8.00