

VORSPEISEN

SOMMERLICHERSALAT MIT KRÄUTERVINAIGRETTE |

SPRING SALAD WITH HERB VINAIGRETTE

€ 12

wahlweise | optional

mit Rinderfiletstreifen | with strips of beef filet

€ 17

mit 4 Riesengarnelen | with 4 king prawns

€ 17

mit sautierten Pfifferlingen | with sauted chanterelles mushrooms

€ 16

OKTOPUS GEGRILLT | GRILLED OCTOPUS

€ 17.50

Mojo verde | Fenchelsalat | Brioche | Chorizochip

Mojo verde | fennel salad | brioche | chorizo chip

CARPACCIO VOM WEIDERIND | CARPACCIO FROM GRASS-FED BEEF

€ 17

getrübete Vinaigrette | Pfifferlinge | Shisokresse

truffled vinaigrette | chanterelles mushrooms | shiso cress

SALAT VON WASSERMELONE UND GRÜNEM SPARGEL |

WATERMELON AND GREEN ASPARAGUS SALAD

€ 14

Mascarpone Mousse | Maracujadressing

mousse of mascarpone cheese | passion fruit dressing

SUPPEN

PFIFTERLINGSCHREMESUPPE |

CREAM OF CHANTERELLES MUSHROOMS

€ 8.50

Gartenkresse | Croutons | garden cress | croutons

RINDERCONSOMMÉ | BEEF CONSOMME

€ 7.50

Flädle | Wurzelgemüse | pancake strips | root vegetables

HAUPTGERICHTE

HIRSCHSAUERBRATEN / VENISON SOUR ROAST Semmelknödel Salat Preiselbeeren bread dumpling salad lingonberries	€ 25
WIENER SCHNITZEL Bratkartoffeln Salat fried potatoes small salad	€ 27
RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“ Rohgewicht ca.220 g / RUMPSTEAK FRANCONIA Schmorzwiebeln Kräuterbutter Pommes Frites Salat fried onions herb butter french fries salad	€ 30
GESOTTENER TAFELSPITZ SLOWLY COOKED CAP OF RUMP Meerrettichsauce Wirsing Dampfkartoffeln horseradish sauce savoy cabbage potatoes	€ 22
KALBSPFLANZERL SALISBURY STEAK OF VEAL Röstzwiebeln Bratkartoffeln Salat onions fries potatoes salad	€ 22
KALBSLEBER VEAL LIVER Balsamicojus Apfel Zwiebel Kartoffelpüree Kleiner Salat Balsamico jus apple onion mashed potatoes salad	€ 25
SCHWEINELENDCHEN / PORK TENDERLOIN Pfifferlinge á la crème Tagliatelle Brokkoli chanterelles mushrooms a la creme brocoli tagliatelle pasta	€ 29
FORELLE „MÜLLERIN ART“ TROUT „MEUNIERE STYLE“ Mandelbutter Dampfkartoffeln Salat Almond butter Potatoes Salad	€ 23,50
STROZZAPRETI PASTA STROZZAPRETI PASTA sautierte Pfifferlinge Grana Padano Rucola sauted chanterelles mushrooms grana padano	€ 21

Für jede Umbestellung berechnen wir € 2.00

REGIONALE UND KLEINE GERICHTE REGIONAL AND SMALL DISHES

LINSENEINTOPF (Vegetarisch) | VEGETARIAN LENTILS STEW

Schmand | Bauernbrot

€12

wahlweise mit Wiener Würstchen

€ 14

Sour cream | homemade bread | optionally with Vienna sausage

HEIMBUCHENTHALER VESPER | SNACK

€ 15

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

CREME BRULEE | CREME BRULEE

€ 11

Himbeergrütze | hausgemachtes Holundersorbet

raspberry jelly | homemade elderflower sorbet

ETWAS SÜNDE | A LITTLE OF SIN

€ 8.50

marinierten Erdbeeren | Joghurteis | Espresso

marinated strawberries | yoghurt ice cream | espresso

AFFOGATO FRAPPE

€ 6.50

Eiskaffee | Toffee-Caramelleis | Amaretto

ice coffee | toffee caramel ice cream | Amaretto

KINDERCLOWN / CHILDRENS CLOWN

€ 4

Lustig garniert | funny garnished