

VORSPEISEN | STARTERS

HERBSTLICHER SALAT MIT KRÄUTERVINAIGRETTE | € 12.00
SPRING SALAD WITH HERB VINAIGRETTE

wahlweise | optional

mit marinierter Hähnchenbrust | with marinated chicken breast € 16.00

mit 4 Riesengarnelen | with 4 king prawns € 17.00

OKTOPUS AUS GALIZIEN GEGRILLT | GRILLED OCTOPUS € 17.50

Orangen Humus | Granatapfelkerne | Brioche | Chorizochip

Mojo verde | fennel salad | brioche | chorizo chip

CARPACCIO VOM WEIDERIND | € 17.00

CARPACCIO FROM GRASS-FED BEEF

Grana Padano | Pinienkerne | Rucola | Schwarzer Trüffel

Grana Padano | pine nuts | arugula | black truffle

BRUSCHETTA VARIATION | 3 DIFFERENT TYPES OF BRUSCETTA € 14.00

Tomate-Basilikum | Lachs & Frischkäse | Serrano-Schinken & Oliventapenade

tomato-basil | salmon & cream cheese | serrano ham & olives

SUPPEN | SOUPS

TOMATENCRÈMESUPPE | TOMATO SOUP € 8.50

Croutons | Schlagrahm | croutons | whipped cream

RINDERCONSOMMÉ | BEEF CONSOMME € 7.50

Flädle | Wurzelgemüse | pancake strips | root vegetables

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

HIRSCHSAUERBRATEN / VENISON SOUR ROAST Semmelknödel Salat Preiselbeeren bread dumpling salad cranberries	€ 25.00
WIENER SCHNITZEL Bratkartoffeln Salat fried potatoes small salad	€ 27.00
RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“ Rohgewicht ca.220 g / RUMPSTEAK FRANCONIA raw weight approx.. 220g Schmorzwiebeln Kräuterbutter Pommes Frites Salat fried onions herb butter french fries salad	€ 30.00
GESOTTENER TAFELSPITZ SLOWLY COOKED CAP OF RUMP Meerrettichsauce Wirsing Dampfkartoffeln horseradish sauce savoy cabbage potatoes	€ 22.00
KALBSPFLANZERL SALISBURY STEAK OF VEAL Röstzwiebeln Bratkartoffeln Salat onions fries potatoes salad	€ 22.00
SPESSARTER WILDHASENRÜCKEN BACK OF WILD HARE Kartoffelstrudel Portweinjus Rahmwirsing Potato strudel port wine sauce cream cabbage	€ 25.00
FARM CORDON BLEU CORDON BLEU Kaminrauchschinken Bischberger Hofkäse Pommes Frites chimney smoke ham farm cheese pommes frites	€ 27.00
FORELLE „MÜLLERIN ART“ TROUT „MEUNIERE STYLE“ Mandelbutter Dampfkartoffeln Salat Almond butter Potatoes Salad	€ 23.50
STEINPILZRAVIOLI'S RAVIOLI OF PORCINI MUSHROOM Brokkoli Pinienkerne Rosmarinbutter Parmesan broccoli pine nuts rosemary butter	€ 21.00

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

Schmand | Bauernbrot

€ 12.00

wahlweise mit Wiener Würstchen

€ 14.00

Sour cream | homemade bread | 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

TONKABOHNEN CREME BRULÉE | TONKA BEANS CREME BRULÉE

€ 9.50

Zwetschgenröster | Haselnusseis

plum compote | hazelnut ice cream

ETWAS SÜNDE | A LITTLE OF SIN

€ 8.50

Blaubeerragout | Amarena-Kirscheis | Espresso

blueberry ragout | amarena cherry ice cream | espresso

AFFOGATO AL CAFFÉ

€ 6.50

Amaretto | Toffee-Karamelleis | Espresso

Amaretto | toffee caramel ice cream | espresso

KINDERCLOWN / CHILDRENS CLOWN

€ 4.00

Lustig garniert | funny garnished