



## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle <small>13a, 15, 18, 20</small>	5,50 Euro
Kartoffelcremesuppe mit Speckkrusteln <small>2, 3, 10, 18</small>	5,50 Euro
Tomatensuppe mit Kräutercroutons <small>13a, 18, 20</small>	5,50 Euro

## Salate

Caesar Salat mit Hähnchen, Parmesandressing und Kräutercroutons <small>13a, 18, 20, 22</small>	12,50 Euro
Knackige Blattsalate mit Himbeerdressing und mit Honig gratiniertem Ziegenkäse <small>5, 18</small>	12,00 Euro
Gem. Salat mit Ochsenfetzen, Kräutercroutons und Hausdressing	12,00 Euro

## **Brotzeiten**

Obatzda mit Bauernbrot 13a 13b, 18, 20, 22	7,50 Euro
Altmühltaler Brotzeitbrett'l mit Spezialitäten aus der Region 2, 13a, 13b, 18	10,50 Euro
Tellersülze mit Bratkartoffeln 2 ,3, 5, 15, 18	9,50 Euro
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot 2, 10, 13a, 13b, 20, 22	9,00 Euro
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Essiggurken, Käse und Bauernbrot 2, 10, 13a, 13b, 15, 20, 22	9,50 Euro

## Hauptgerichte

Currywurst mit Pommes Frites 2, 3, 10, 13a, 20	9,50 Euro
Rahmschwammerl mit Semmelknödel 5, 15, 18, 13a	9,50 Euro
Kleine Portion	6,00 Euro
Gröst'lpfanne vom Schwein 13a, 15, 18	12,50 Euro
Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat 2, 5, 13a, 15	10,50 Euro
Ofenfrischer Schweinebraten mit gem. Knödeln, Bratensafterl und Krautsalat 2, 5, 13a, 15, 18	13,50 Euro
Ochsenbackerl mit Serviettenknödel und Salat 2, 5, 13a, 15, 18	16,50 Euro
Wiener Schnitzel mit Kartoffelgurkensalat 2, 5, 13a, 15, 20, 22	21,00 Euro
Holzfüllersteak mit Zwiebelschmelze und Bratkartoffeln 2, 5, 18	15,50 Euro
Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln 2, 3, 5, 15, 20	10,50 Euro
Landhaus-Burger mit Rindfleisch, Almkäse, Speck, Zwiebeln, Salat, Ei und hausgemachter Rauchsoße mit Pommes Frites 1, 3, 8, 13a, 15, 16, 18	15,50 Euro

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln <sup>2, 5, 13a, 18, 20, 22</sup>	21,50 Euro
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes <sup>2, 5, 13a, 18, 20, 22</sup>	22,50 Euro
Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Salat <sup>13a, 15</sup>	15,50 Euro
½ Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	16,50 Euro
Schäufele mit gem. Knödeln und Salat <sup>18</sup>	13,50 Euro
Gesottene Ochsenbrust mit Bouillonkartoffeln und frischen Meerrettich <sup>3, 5</sup>	18,50 Euro

### **Wildgerichte/Lamm**

2 Wildbratwürste mit Sauerkraut und Bratkartoffeln <sup>2, 5, 10</sup>	11,50 Euro
Gebratene Wildschweintrücker mit glaciertem Spitzkohl und Röstli <sup>2, 5, 13a</sup>	18,50 Euro
Wildschweinbraten mit Röstli, Preiselbeeren und Wildsoße <sup>2, 5, 13a</sup>	16,50 Euro
Rehbraten mit Spätzle und Blaukraut <sup>18</sup>	17,50 Euro

Wildschweingulasch mit Semmelknödel und Salat <sup>18</sup>	16,50 Euro
Hirschmedaillons mit Wacholderrahm Mandelbroccoli und Spätzle <sup>18</sup>	19,50 Euro
Duett vom Altmühltaler Lamm Lammhaxe und Lammpflanzerl mit Ziegenkäsekruste Speckbohnen und Kartoffelgratin <sup>18</sup>	19,50 Euro
<b>Fisch/Vegetarisch/Vegan</b>	
Vegetarischer Burger mit Bohnen gebratenen Gemüse, Pommes im Kürbisbrötchen <sup>2, 5, 8, 13a, 13b,</sup>	14,50 Euro
Gebratenes Rotbarschfilet mit Petersilienkartoffeln und Dill-Gurken Salat	15,50 Euro
Gebackener Seelachs mit Remouladesauce und Bratkartoffeln <sup>2, 3, 5, 13a, 15, 16, 18</sup>	16,50 Euro
Penne mit Wurzelgemüse in Zitronenkräutersoße <sup>2, 5, 13a, 18, 20</sup> mit Garnelen <sup>14, 23</sup>	13,00 Euro 16,50 Euro
Gemüse Rösti auf Ratatouille Gemüse und Salat <sup>3,13a,15</sup>	12,50 Euro
Kichererbsen-Paprika Pflanze auf Tomatensugo mit Salat	12,50Euro

## **Flammkuchen**

Lachs/Lauch - Flammkuchen	9,50 Euro
Paprika/Mais – Flammkuchen	9,50 Euro
Salami/Pfefferoni- Flammkuchen	9,50 Euro
Schinken/Lauch - Flammkuchen	9,50 Euro
Schwarzwälder Schinken/Lauch	9,50 Euro
Speck/Zwiebel - Flammkuchen	9,50 Euro

## **Nachspeisen**

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis 5, 8, 13a, 18, 19a	6,50 Euro
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Rotweinbirne und Wallnusseis 5, 8, 13a, 15, 18, 19c	6,00 Euro
Creme Brûlée mit Früchten	6,50 Euro
Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3, 8, 15, 18, 19a	8,50 Euro

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Kenntlichmachung von allergenen Zutaten. Es ist gesetzlich vorgeschrieben, bestimmte Zusatzstoffe auch in Speisen- und Getränkekarten kenntlich zu machen. Um eine umfassende Information auch bei lose verkaufter Ware zu gewährleisten, wird eine Kennzeichnung von Allergenen ebenfalls empfohlen.

Sollten Sie sich bei bestimmten Gerichten unsicher sein sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne!

- |     |   |     |                                  |
|-----|---|-----|----------------------------------|
| 1   | mit Farbstoff                                 |     |                                  |
| 2   | mit Konservierungsstoff                       |     |                                  |
| 3   | mit Antioxidationsmittel                      |     |                                  |
| 4   | mit Geschmacksverstärker                      |     |                                  |
| 5   | geschwefelt                                   |     |                                  |
| 6   | geschwärzt                                    |     |                                  |
| 7   | gewachst                                      |     |                                  |
| 8   | mit Süßungsmittel(n)                          |     |                                  |
| 9   | kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken |     |                                  |
| 10  | mit Phosphat                                  |     |                                  |
| 11  | koffeinhaltig                                 |     |                                  |
| 12  | chininhaltig                                  |     |                                  |
| 13  | glutenhaltiges Getreide                       |     |                                  |
| 13a | Weizen  |     |                                  |
| 13b | Roggen  |     |                                  |
| 13c | Gerste  |     |                                  |
| 13d | Hafer   |     |                                  |
| 14  | Krebstiere und -erzeugnisse                   |     |                                  |
| 15  | Eier und Eierzeugnisse                        |     |                                  |
| 16  | Fisch und Fischerzeugnisse                    |     |                                  |
| 17  | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse               |     |                                  |
| 18  | Milch und Milcherzeugnisse                    |     |                                  |
| 19  | Schalenfrüchte                                |     |                                  |
| 19a | Mandeln                                       | 19g | Paranüsse                        |
| 19b | Haselnüsse                                    | 19h | Macadamianüsse                   |
| 19c | Walnüsse                                      | 20  | Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| 19d | Pecannüsse                                    | 21  | Sesamsamen                       |
| 19e | Cashewnüsse                                   | 22  | Lupine                           |
| 19f | Pistazien                                     | 23  | Weichtiere                       |