

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle ^{13a, 15, 18, 20}	7,00 Euro
Waldpilzsuppe mit Schnittlauch ⁵	7,00 Euro
Altbayrische Kartoffelsuppe mit Speckchip und Croutons ^{3,2,18,20,5}	7,00 Euro
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Hausbrot ^{5,20,13a,13b}	7,00 Euro

Salate

Caesar Salat mit Hähnchen, Parmesandressing und Kräutercroutons ^{13a, 18, 20, 22}	14,50 Euro
Knackige Blattsalate mit Himbeerdressing und mit Honig gratiniertem Ziegenkäse ^{5, 18}	14,00 Euro

Brotzeiten

Hausgemachter Obatzda mit Zwiebeln, Essiggurke dazu Breze ^{13a 13b, 18, 20, 22}	9,50 Euro
Altmühltaler Brotzeitbrett'l mit Spezialitäten aus der Region mit Hausbrot ^{2, 13a, 13b, 18}	13,50 Euro
Hausgemachte Tellersülze mit Bratkartoffeln ^{2, 3, 5, 15, 18}	12,50 Euro
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Essiggurken und Hausbrot ^{2, 10, 13a, 13b, 20, 22}	12,00 Euro
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Essiggurken, Käse und Hausbrot ^{2, 10, 13a, 13b, 15, 20, 22}	12,50 Euro
Kasbrett'l mit Feigensenf, Salatgarnitur und Hausbrot ^{18,5,13a,13b}	13,50 Euro
Dünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Remouladen Soße Salatgarnitur und Bratkartoffeln ^{19,20,13a,13b,16}	15,50 Euro

Burger

Landhaus-Burger mit Rindfleisch, Emmentaler, Speck, geschmolzenen Zwiebeln, Salat, Tomate und Ei, hausgemachter Rauchsoße im rustikalen Brötchen und Pommes ^{1,3,8,13a,15,16,18}	16,50 Euro
Pulled Pork Burger vom Schwein mit Grillsoße, Salat, Tomate, Zwiebeln, dazu Kraut-Karottensalat, im Black Bun mit Wedges ^{1,3,8,13a,16,18,20,5}	16,50 Euro
Crispy Chicken Burger Knuspriges Hähnchenfilet mit Käse überbacken, knackigen Romanosalat Tomaten, Zwiebeln auf Parmesansoße im Burgen Brötchen ^{1,3,8,13a,15,16,18}	16,50 Euro
Veganer Austernpilz Burger, gebackene Austernpilze auf veganer Knoblauchmayonaise mit Salat Tomatensalsa und Avocado Würfeln, im Kürbisbrötchen dazu Süßkartoffelpommes ^{13a,18,3,5}	16,50 Euro

Hauptgerichte

Currywurst mit Pommes Frites ^{2, 3, 10, 13a, 20}	11,50 Euro
Waldrahmschwammerl mit Semmelknödel ^{5, 15, 18, 13a} Kleine Portion	11,50 Euro 8,00 Euro
Geröstete Knödel mit Speck, Zwiebeln und Ei dazu Salat ^{13a,15,18,3,20}	13,50 Euro
Backhendl mit Zitronen-Dip und Kartoffel-Gurkensalat ^{2, 5, 13a, 15}	12,50 Euro
Ofenfrischer Schweinebraten mit gem. Knödeln, Dunkelbier-Soße und Krautsalat ^{2, 5, 13a, 15, 18,20}	14,50 Euro
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Vogerl-Salat, dazu Preiselbeeren ^{2, 5, 13a, 15, 20, 22}	23,50 Euro
Holzfüllersteak mit Zwiebelschmelze und Bratkartoffeln und Salat ^{2, 5, 18,20}	18,50 Euro
Zwiebelrostbraten in Rotweinsauce mit Käsespätzle und Röstzwiebeln dazu Salat ^{2, 5,13a, 18, 20, 22}	24,50 Euro
Pfeffersteak mit Cognac-Rahmsauce, mit Bohnenbündchen und Rösti ^{18,2,3,5,20}	25,50 Euro
Ofenfrisches Schweineschäuferl mit gem. Knödeln, Dunkelbier-Soße und Krautsalat ^{2, 5, 13a, 15, 18,20}	14,50 Euro

Fränkische Bratwurst von der Metzgerei Wörlein
mit Soße, hausgemachtem Sauerkraut und Bratkartoffeln ^{5,20,8} 12,50 Euro

Schweinefilet Medaillons mit Rahmsoße, Buttergemüse und
hausgemachten Spätzle ^{15,18,5,13a,20} 19,50 Euro

Rinderschmorbraten in Rotweinssoße mit Karottengemüse
und Serviettenknödel ^{13,5,18,13a} 15,50 Euro

Rindersaftgulasch mit Salzkartoffeln und gem. Salat ^{20,5} 14,50 Euro

Wildgerichte/Lamm

Wildschweinpflanzerl mit Wildsoße dazu Kartoffel-Specksalat
und Preiselbeer-Senf-Dip ^{5,20,3,215,18,13a} 14,50 Euro

Wildschweinbraten in Wacholdersoße mit Rösti,
Preiselbeer-Birne und gem. Salat ^{5,20,3} 20,50 Euro

Hirschschmorbraten vom heimischen Hirsch in Wildsoße
mit hausgemachten Spätzle
dazu Preiselbeer-Speck-Zwiebel Garnitur ^{8,5,20,2,3,13a,15} 23,50 Euro

Hirschgulasch vom heimischen Hirsch mit Semmelknödel
hausgemachten Blaukraut und Preiselbeer-Birne ^{5,20,313a,15,18} 19,50 Euro

Rosa gebratene Hirschmedaillons auf Waldpilzrahm
mit sautiertem Blaukraut dazu Kartoffelkrapfen
und Preiselbeer-Birne ^{18,5,20,3,13a,13b} 24,50 Euro

Geschmorte Lammhaxe aus dem Altmühltaler Land
mit Thymianjus auf Bohnenbündchen mit Kartoffelgratin ^{18,20,3,2,20,5} 26,50 Euro

Gegrillter Lammrücken aus dem Altmühltaler Land
auf Ratatouille-Gemüse mit Thymianjus und Rosmarienkartoffeln ^{5,20} 22,50 Euro

Fisch/Vegetarisch/Vegan

Im ganzen gebratene Forelle mit Petersilienkartoffeln
mit Zitronen-Butter und Rahm-Gurkensalat ^{13,16,20,5} 24,50 Euro

Gebratenes Lachssteak mit Wurzelgemüse, Spaghetti
und Zitronen-Kräutersoße ^{2, 3, 5, 13a, 15, 16, 18} 24,50 Euro

Kasspatz'n mit Röstzwiebeln und gem. Salat ^{15,13a,20,18} 13,50 Euro

Spinat-Käsetaler auf Ratatouille-Gemüse mit Parmesan ^{15,18,20,13a} 12,50 Euro

Falafel-Bällchen auf Rote Bete Hummus
garniert mit geröstetem Sesam und Avocadowürfel ^{3,21,13a,20,18} 12,50 Euro

Flammkuchen

Lachs/Lauch - Flammkuchen ^{13a,18,16,}	11,50 Euro
Paprika/Mais – Flammkuchen ^{13,18,2,3}	11,50 Euro
Schwarzwälder Schinken/Lauch ^{13,18,16,2,3}	11,50 Euro

Nachspeisen

Waldbeer-Mascarpone Creme im Glas ^{5,18,8}	6,50 Euro
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne ^{5, 8, 13a, 18, 19a}	7,50 Euro
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Mango-Ragout und Wallnusseis ^{5, 8, 13a, 15, 18, 19c}	7,50 Euro
Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme und frischen Früchten ^{15,13a,8,18}	7,50 Euro
Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{3, 8, 15, 18, 19a}	9,50 Euro
kleine Portion Kaiserschmarrn	7,00 Euro