



MENÜ: € 19,50
- Festtagssuppe
- Schweinebraten „Försterin-Art“ mit Klößen und Salat
- Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße

VORANZEIGE

Denken Sie jetzt schon an
Ihre Reservierungen für:
⇒ Weihnachtsfeiern
⇒ 2. Weihnachtsfeiertag
⇒ Silvester

Sonntag, 18.10.2026

Mittagskarte

Festtagssuppe	€ 4,80
Schweineschäufele mit Klößen und Sauerkraut	€ 14,70
Gänsebrust mit Klößen und Blaukraut	€ 18,80
Jägerbraten mit Klößen und Salat	€ 13,30
Hirschbraten aus heimischen Wäldern mit Klößen und Blaukraut	€ 18,40
Sauerbraten mit Klößen und Salat	€ 14,30
Kalbsrahmbraten mit Klößen und Brokkoli	€ 15,80
Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt mit Klößen und Salat	€ 13,30
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	€ 13,50
Käpt'n Frack Fischstäbchen mit Kringelpommes	€ 7,20
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Salat	€ 8,80
Rumpsteak 180g mit grünem Pfeffer, Pfeffersoße dazu Kartoffelwedges und Salat	€ 25,00
Zander gebraten auf Kräutersoße dazu Rösti und Salat	€ 19,90
Hausgemachte Chicken Crossies mit Pommes frites	€ 8,30
½ Hähnchen mit Pommes frites und Salat	€ 13,30
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse mit Pfeffersoße garniert, Pommes frites und Salat	€ 16,60
Bunter Salat (hausgemachte Rohkostsalate, Blattsalate) mit gebackenen Mozzarellasticks an Joghurtdressing	€ 13,30

Saisonale Empfehlung (weitere siehe Getränke & Dessertkarte) Glas Erdbeersecco

Hausgemachte Limonaden (Mango-Rosmarin, Maracuja-Minze, Himbeer Hibiskus) 0,1l 3,00 €

Bio Apfelschorle naturtrüb (Flasche) 0,33l 3,90 €

Kugel Zitroneneis | Himbeereis *vegan 0,33l 3,30 €

Eisbecher mit  -Topping (2 Kugeln Eis) 1,40 €

Beilagensalat 4,80 € Semmelklöße sind auch erhältlich Beilagenänderungen 0,50 € Verpackung 0,50 €

Unsere Braten sind hausgemacht und nach fränkischer Art zubereitet.