




Vorspeisen vegetarisch und vegan

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

Rote Bete auf Salz gegart und mariniert, gratinierter Ziegenkäse vom Lücke, Waldhonig, Stangensellerie 16

 Ceviche vom Herbstgemüse, im Ganzen geschmort, Zwiebelvinaigrette, Kirschafterl 11

Cremige Zwiebelsuppe, getrüffeltes Selleriesandwich 13

Vorspeisen

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

Fränkisches Seefischcarpaccio, glasiert mit hausgemachtem Morchelsud, eingelegte Zwiebel, Bachkresse 16

Mariniertes Pühlheimer Bio-Beeftatar, roh marinierter Kohlrabi, Bachkresse, Kren 19

Leicht gebeizte Lachsforelle vom Klaus Müller aus Happurg, hausgemachte Senfgurke, Birne, Birkentee 19

Alle Hauptgänge können auch gerne als kleine Portion gekocht werden.

Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.
Die Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.



Hauptspeisen vegetarisch und vegan

Hausgemachte gebackene Linsentaler mit Happurger Linsen, mariniertes Krautsalat, Salzzitronenmayo 19

✓ Gewürzquinoa, eingelegtes Gemüse von der Birgit Meier, Bittersalat, Nüsse, Orangenmarmelade 17,5

✓ Kritharaki-Pasta mit Kürbis, Kümmel, geschmorter Chicoree, eingelegte Zwetschge 17,5

Hauptspeisen

Schnitzel vom fränkischen Strohschwein, Kartoffel-Nussbutter Salat, Kaper, Sardelle, kaltgerührte Johannisbeeren, Blattsalat 22,5

- wahlweise als Schnitzel vom Pühlheimer Bio-Weiderind? 30

Maishuhn im Briochemantel, Selleriemouseline, Kraut, gerösteter Knoblauch, Radicchio 34

Rinderbraten vom Pühlheimer Bio-Weiderind, handgedrehte Kartoffelknödel, Burgundersoße, Blatt- und Gemüsesalat 25,5

Zweierlei vom Reh – rosa und geschmort ‚Sauerbraten Style‘, Senfkörner, Bachkresse, Semmeltaler, Blatt- und Gemüsesalat 31

Rosa gebratenes Rind, Zweierlei von Kartoffel und Kürbis – Püree und Chutney, Kartoffelecken und -chips 37,5

Lachsforellenfilet vom Klaus Müller aus Happurg, Safterl mit Curry, Kichererbsen- und Erbsenpüree, eingelegte Tomaten 31


Zwei Hegnenberger Bratwürste vom Metzger Hofmann, hausgemachtes Rahm-Sauerkraut oder Bratkartoffeln 13



Klassiker-Desserts

Frisch gebackenes Hegnenberger Pfännchen, Bratapfeldip (ca. 20 min.) 12




Kleine Desserts

-  cremiges Cashew-Kardamom-Hafereis, Gewürz-Apfelragout, karamellierter Kaffee, Hafercrunch 7,9
- Popcorneis, gepuffter Mais, Salzkaramell, Knusper 7,9
- Mousse au Chocolat, Heidelbeeren, gepuffter Quinoa 7,9
- Zitronensorbet, Baiser, Belvedere Vodka 7,9

Hausgemachtes Eis

Bourbon Vanille
cremige Schokolade
Sauerampfer-Buttermilch

Hausgemachtes Sorbet

-  dunkle Johannisbeere
-  Zitrone
-  Hegnenberger Kirsche

Je Nockerl 4,3

