




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

Gebratene Rosenkohlkrone von der Gemüse Meier, Orangensud, geschmorte Quitte, Croûtons 14

Vorspeisen

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

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

Mariniertes Pühlheimer Bio-Beeftatar, roh marinierter Kohlrabi, Kräutersalat, 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, Salzzitronenmayonnaise 19

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

✓ Graupen mit Kürbis von der Gemüse Meier, Kümmel, geschmorter Chicorée, eingelegte Zwetschge 17,5

Hauptspeisen

Schnitzel vom fränkischen Strohschwein, Kartoffel-Nussbutter Salat, Kaper, Sardelle, kaltgerührte Johannisbeeren, Blattsalat 23,5

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

Rinderbraten vom Pühlheimer Bio-Weiderind, handgedrehte Kartoffelknödel, Burgundersoße, Blatt- und Gemüsesalat 26,5

Tafelspitz vom Pühlheimer Bio-Weiderind mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln, Blatt- und Gemüsesalat 25

Zweierlei vom Reh – rosa und geschmort ‚Sauerbraten Style‘, Senf, gegrillter Lauch, hausgemachte Spätzle 33

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

Lachsforellenfilet vom Klaus Müller aus Happurg, Safterl mit Curry, Erbsenpüree, eingelegte Tomaten von der Gemüse Meier 31

Ofenfrische deutsche Freiland Gansbrust, Quitte aus Altdorf, Blaukraut, handgedrehte Kartoffelknödel 43


Kleine Portion Gansbrust 28



Klassiker-Desserts

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





Kleine Desserts

-  cremiges Cashew-Kardamom-Hafereis, Gewürz-Apfelragout, karamellisierter Kaffee, Hafercrunch 8,9
- Popcorneis, gepuffter Mais, Salzkaramell, Schwarzkohl 8,9
- Mousse au Chocolat, Johannisbeeren, gepuffter Quinoa 8,9
- Warme Quitte, Mandelfinancier, Quittenbrand-Zabaione 8,9

Hausgemachtes Eis

Bourbon Vanille
cremige Schokolade
Sauerampfer-Buttermilch

Hausgemachtes Sorbet

-  dunkle Johannisbeere
-  Zitrone
-  Hegnenberger Kirsche
-  Altdorfer Quitte

Je Nockerl 4,3

