



Vorspeisen – werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

Fränkisches Seefischcarpaccio vom Kurt aus Happurg, eingelegter roter Rettich, Olivenöl, Minze, eingelegter fränkischer Ingwer	13
Pühlheimer Bio-Beeftatar mit Bio Ei, mariniertes Kohlrabi, Kirschen	17
Marinierte Scheiben von der Lachsforelle vom Kurt aus Happurg gegrillter Mais, Johannisbeere, gebundener Morchelsud	15,5
🌱 Weiße Bohnen Gazpacho, Minze, scharfer Weinbergpflirsich	9
🌱 Gebratenes fränkisches Gemüse, Szechuan, Holundersafterl, marinierte Pflaumen	10,5
Bunter Tomatensalat vom Gemüse Meier, milder Oberpfälzer Ziegenkäse, Altdorfer Quinoa	9

Hauptspeisen vegetarisch und vegan

Kaspressknödel, cremiger Krautsalat, marinierte Tomaten vom Gemüse Meier, Zitronenthymian aus dem Garten	15
🌱 Zweierlei von der Kartoffel, Püree, Fächer, gebratene Dill-Gurke, reduzierte Rote Beete	12
Hausgemachte gebackene Zucchini-italer, gehobelter Fenchel, Melonensalat, Lavendel-Dressing	14
🌱 Hausgemachtes Krautwickerl, Linsen, geröstete Cashews, Zweierlei vom Sellerie, Brunnenkresse-crostini	18



## Hauptspeisen

Schnitzel vom fränkischen Schwein, Kartoffel-Nussbutter Salat, Kaper, Sardelle, kaltgerührte Johannisbeeren, Blattsalat 19,5

Wahlweise als Gartenkräuter Schnitzel 21,5

Rosa gebratenes vom Pühlheimer Bio-Weiderind (220g), saftiger Salbei Quinoa, marinierte Nektarine, gebratener Salat aus Winkelhaid 31

Zwei Hegnenberger Bratwürste vom Metzger Hofmann, hausgemachtes Rahm-Sauerkraut oder Bratkartoffeln 10,8

Rinderbraten vom Pühlheimer Bio-Weiderind, handgedrehte Kartoffelknödel, Burgundersoße, Blatt- und Gemüsesalat 24,5



Zart geschmortes Wild aus Altdorfer Jagd, Spargel-Pfifferlingsgemüse, Mangold, Beeren 26,5


Rosa gebratenes Wild aus Altdorfer Jagd, fruchtiges fränkisches Gemüse, Mangold, Kräutersafterl, Gartenkräuter, Kartoffelchips 31


Im Ganzen gegrillte Wachtel aus Happurg, eingelegte Zucchini, Paprikasalsa, Kartoffel, gebundenes Kräutersafterl 27

Fränkisches Lachsforellenfilet vom Kurt aus Happurg, mariniertes Bauerngurkensalat, Rahm, cremige Meerrettichlinsen, Stachelbeere 27,5


## Beilagen

 Hausgemachte Röstzwiebeln 1,5  Gebratener Salat 4

 Pommes frites 4 Cremiger Quinoa 4

 Handgedrehter Kartoffelknödel 2,5 Hausgemachte Spätzle 4

Hausgemachte Kräuterbutter 2,5 Rahm-Sauerkraut 3,8

Bratkartoffeln, Kümmel, Majoran 4  Blatt- und Gemüsesalat 4,5



## Dessert

Frisch gebackenes Hegnenberger Pfännchen, saisonales Fruchtkompott (ca. 20min) 11

✔ Gegrillter Weinbergpfirsich, dunkles Johannisbeersorbet, Gartenkräutersud 9

Zitronenparfait mit Haselnussbiskuit, geeistes und mariniertes von der fränkischen Erdbeere 10,5

Saftiger Schokoladenkuchen, Schlag, flambierte Beeren, Joghurt-Vanille-Eis 12

## Hausgemachtes Eis und Sorbet

Nockerl 3,9

✔ Fränkisches Erdbeersorbet

✔ Fruchtiges Aprikosensorbet

✔ Dunkles Johannisbeersorbet

Cremiges Schokoladeneis

Vanille-Joghurt Eis

Holunderblüteneis



## Sommerkarte

### Pfifferlingszeit

**Pfifferlinge in Rahm, Petersilie** 16

 **Gebratene Pfifferlinge, Gartenkräuter, Zwiebel** 13

Dazu:

Kaspressknödel 6

Zwei gebackene Zucchinitaler 6

Kleine gebratene Lachsforelle 12

Hausgemachte Rinderbratwurst vom Pühlheimer Bio-Weiderind 4,2

Kleines Schnitzel vom fränkischen Strohschwein 9,5

Kleines Gartenkräuter Schnitzel vom Strohschwein 10,5