




Vorspeisen vegetarisch und vegan

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

-  Hummus, Kichererbsen vom Frank Gottschalk, geräucherte Paprika creme, geschmortes Gemüse von der Birgit Meier 12
- Marinierte Beten, Feldsalat von der Gemüse Meier
Schwarzwurzel, cremiges Dressing 12
- Ziegenkäse vom Lücke aus Laaber im Pergament,
Wassermelonen-Salat, Fenchel, Honig, Minze 16

Vorspeisen

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

- Fränkisches Seefischcarpaccio vom Klaus Müller,
Löwenzahnknospe, Minze, rote Zwiebel 15
- Mariniertes Pühlheimer Bio-Beeftatar, Senfmayonnaise,
Rhabarber, Knusper 18
- Roh marinierte Lachsforelle vom Klaus Müller aus Happurg,
Kimchi, Koriander, Zitronen Safterl 18
- Safran-Lachsforellen Essenz, gebratene Lachsforelle, mariniertes
Fenchel, Pastinakensteckling 17

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 Zucchinitaler, Linsen aus Happurg, Gemüse von der Birgit Meier, hausgemachtes Wirsing Kimchi | 18 |
| | Blumenkohl im ganzen geschmort, Salzzitronen-Mayonnaise, Kräuter, Maispüree, Rhabarber, Mangold | 16 |
| 🌱 | Veganes Wirsingwickerl, Kichererbsen vom Frank Gottschalk, Gemüse von der Birgit Meier, cremiges Kartoffelrisotto | 20,5 |

Hauptspeisen


- | | | |
|--|--|------|
| | Schnitzel vom fränkischen Strohschwein, Kartoffel-Nussbutter Salat, Kaper, Sardelle, kaltgerührte Johannisbeeren, Blattsalat | 20,5 |
| | Rollbraten vom Lamm aus Engelthal, Erbsenpüree, Erbsensprossen, Beeren, Mangold | 26 |
| | Rinderbraten vom Pühlheimer Bio-Weiderind, handgedrehte Kartoffelknödel, Burgundersoße, Blatt- und Gemüsesalat | 25,5 |
| | Rosa gebratenes vom Bio-Weiderind aus Pühlheim, cremiges Kartoffelrisotto, gebratene Sherry Morcheln, Radicchio | 35,5 |
| | Gebratenes Lachsforellenfilet vom Klaus Müller aus Happurg, confierte Bete und sautierter Spinat von der Birgit Meier, Ayrar | 29,5 |
| | Gebratenes Zanderfilet, geschmorter Römersalat, Salzzitrone, Pankobrösel, Radieschen | 29,5 |
| | Zwei Hegnenberger Bratwürste vom Metzger Hofmann, hausgemachtes Rahm-Sauerkraut oder Bratkartoffeln | 11,5 |
| | Getrüffeltes Huhn aus Moosbach, Pastinakenpüree, junger Mangold aus dem Knoblauchsland | 27,5 |




Klassiker-Desserts

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




Kleine Desserts

-  cremiges Cashew-Hafer-Kardamomeis, Kaffee-Karamell, Rhabarber, Orangenzucker 7,5
- Popcorneis, gepuffter Mais, Salzkaramell, Knusper 7
- Schokoladenparfait, Stachelbeeren Sorbet, Ingwer, Kräuter 9,5
- Joghurtmousse, Rhabarbersorbet und Schaum, Himbeergranitée 8,5

Hausgemachtes Eis

- Bourbon Vanille
- cremige Schokolade
-  vegane Nuss
- Zwetschge-Joghurt

Hausgemachtes Sorbet

-  dunkle Johannisbeere
-  Stachelbeere
-  Rhabarber

Je Nockerl 4,2



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

