




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
Marinierter Pak Choi, Quitten-Zwiebelconfit, Nussbutter-Dressing	12
Ziegenkäse vom Lücke aus Laaber im Pergament, Erdbeer-Salat, Fenchel, Honig, Salbei, Szechuanpfeffer	16
Grüne Kohlrabisuppe, Kohlrabisalat, Rhabarber, Radieschen	9,5

Vorspeisen

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

Fränkisches Seefischcarpaccio vom Klaus Müller, Kräuter aus unserem Beet, gepickelte rote Zwiebel	15
Mariniertes Pühlheimer Bio-Beeftatar, Senfmayonnaise, grüner Apfel, Knusper	18
Roh marinierte Lachsforelle vom Klaus Müller aus Happurg, Kimchi, Koriander, Zitronen Safterl	18

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 | 18,0 |
| | Blumenkohl im ganzen geschmort, Salzzitronen-Mayonnaise, Kräuter, Maispüree, Erdbeere, Mangold | 17,0 |
| 🌱 | Veganes Wirsingwickerl, Kichererbsen vom Frank Gottschalk, Gemüse von der Birgit Meier, Erbsenpüree, Zwiebel | 20,5 |

Hauptspeisen


- | | | |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| | Schnitzel vom fränkischen Strohschwein, Kartoffel-Nussbutter Salat, Kaper, Sardelle, kaltgerührte Johannisbeeren, Blattsalat | 20,5 |
| | Rosa gebratenes Reh vom Siggi aus Altdorfer Forst, zweierlei Rote Bete, gebratener Brioche, Schokolade, Minze | 38,0 |
| | Rinderbraten vom Pühlheimer Bio-Weiderind, handgedrehte Kartoffelknödel, Burgundersoße, Blatt- und Gemüsesalat | 25,5 |
| | Geschmortes Wild vom Siggi aus Altdorfer Forst, handgedreht Kartoffelknödel, Spargelgemüse | 28,0 |
| | Bio-Weiderind aus Pühlheim rosa gebraten, Cognac, fränkischer Quinoa, grüner Spargel | 37,5 |
| | Lachsforellenfilet vom Klaus Müller aus Happurg, Selleriepüree, gebratenes Salatherz, Ayran, Erdbeere | 29,5 |
| | Zwei Hegnenberger Bratwürste vom Metzger Hofmann, hausgemachtes Rahm-Sauerkraut oder Bratkartoffeln | 11,5 |
| | Dry-Aged Zwiebelrostbraten aus dem Rücken vom Pühlheimer Bio-Weiderind, gebratener Salat, Bratkartoffeln, Jus | 36,0 |





Klassiker-Desserts

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



Kleine Desserts

-  cremiges Cashew-Hafer Eis, Zitrus-Karamell, geschmorte Erdbeeren, Zitronenmelisse 7,5
- Schokoladenparfait, Sauerampfer Eis, Ingwer, Kräutersud 9,5
- Rhabarber-Streuselkuchen, Schlagsahne 4,5
- Karamellierter Pfannkuchen mit marinierten Erdbeeren, Schlag, hausgemachtes Vanille-Eis 12,0

Hausgemachtes Eis

-  Bourbon Vanille
-  cremige Schokolade
- vegane Nuss
- Sauerampfer- Buttermilch

Hausgemachtes Sorbet

-  dunkle Johannisbeere
-  Erdbeersorbet
- Rhabarber

Je Nockerl 4,2



Frischer fränkischer Spargel

Hausgemachte Spargelcremesuppe, Schnittlauch, Brot vom Gukkenberger	10,5
Lauwarmer Spargelsalat mit Gartenkräutern Brot vom Gukkenberger	17
Butterspargel mit Petersilienkartoffeln	19,5
<u>Wahlweise dazu:</u>	
Gebackene Zucchinitaler mit Linsen aus Happurg	8
Gebratene Lachsforelle vom Klaus Müller aus Happurg	14,5
gebratene Hegnenberger Bratwurst vom Metzger Hofmann	3,8
kleines Kräuterschnitzel vom fränkischen Strohschwein	12,5
Gratinierter Ziegenkäse vom Lücke aus Laaber	9
Hausgemachte Hollandaise	3,5