




Vorspeisen vegetarisch und vegan

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

Caesar Salat ‚Hegnenberg-Style‘, Römersalat vom Grill, Ayran, Erdbeere, Kapern, Chip, Brioche in Butter gebraten	14
Gratinierter Ziegenkäse vom Lücke aus Laaber, Honig, fränkischer Melonensalat, Zitronen-Kapern-Öl	16
Grüne Kohlrabisuppe, Kohlrabisalat, Beeren, Radieschen	9,5
 Sommer-Tomatensalat aus Freilandtomaten von der Meier, Kräuter, eingelegte Korianderbeeren, Schnittlauchblütenessig	9,5

Vorspeisen

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

Fränkisches Rindercarpaccio vom Bio-Weiderind, Zucchini, Kräuter aus unserem Beet, gepickelte rote Zwiebel	18
Mariniertes Pühlheimer Bio-Beeftatar, Senfmayonnaise, Knusper, Erdbeeren	18
Roh marinierte Lachsforelle vom Klaus Müller aus Happurg, Kimchi, Zitronen Safterl, gepickelte Schnittlauchblüten	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 Linsentaler mit Happurger Linsen, Gemüse von der Birgit Meier, hausgemachtes Wirsing Kimchi 18,0

 Geschmorte Aubergine von der Birgit Meier, Hummus aus Altdorfer Kichererbsen, Tomatensalat, Sesamcreme 17,5

 Vegane gefüllte grüne Paprika von der Birgit Meier, Quinoa, geräucherte Paprikacreme, Erdnüsse, Orange 19,5

Hauptspeisen

Schnitzel vom fränkischen Strohschwein, Kartoffel-Nussbutter Salat, Kaper, Sardelle, kaltgerührte Johannisbeeren, Blattsalat 20,5

Rosa gebratenes Reh aus Altdorfer Umgebung, rote Bete, gebratener Brioche, Schokolade, Minze 38,0

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

Geschmortes Wild aus Altdorfer Umgebung, gebratene Serviettenknödel, Gemüse von der Birgit Meier 28,0

Rosa gebratenes Bio-Weiderind aus Pühlheim, Cognac, fränkischer Quinoa, Zweierlei Karotte 37,5

Lachsforellenfilet vom Klaus Müller aus Happurg, Meerrettich-Linsen, Linsen aus Happurg, Gurkensalat 29,5

Zwei Hegnenberger Bratwürste vom Metzger Hofmann, hausgemachtes Rahm-Sauerkraut oder Bratkartoffeln 11,5

Rosa gebratenes Kräuterschnitzel vom Reh, Vollkorndinkel-Risotto, geschmorter Spitzkohl 32,0

Geschmorter Kohlrabi - scharf angebraten, Selleriepüree, Café de Paris Butter, Sardelle, Kräuter 18,0



Klassiker-Desserts

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

Kleine Desserts

- ✓ cremiges Cashew-Kardamom-Hafereis, geschmorte Johannisbeeren, Johannisbeerholzkaramell, Zitronenmelisse 7,5
- ✓ Schokoladen-Ölkuchen, mariniertes Fenchel, Kirschsorbet, beschwipster Kirschespuma 9,5
- Variation vom Pfirsich - gegrillt als Cremeeis, Ragout mit Lavendelblüten, eingelegt als Coulis, gebrannte Mandeln 8,5

Hausgemachtes Eis

Bourbon Vanille
cremige Schokolade

Hausgemachtes Sorbet

- ✓ dunkle Johannisbeere
- ✓ Fränkische Erdbeere
- ✓ Hegnenberger Kirsche

Je Nockerl 4,2



Pfifferlingskarte

Kaspressknödel mit Ziegenkäse aus Laaber, Pfifferlings-Petersilienwurzelgemüse, Beeren, braune Butter	23,5
Bunter Blattsalat, gebratene Pfifferlinge	16
Gebratene Pfifferlinge, Gartenkräuter	15,5
Pfifferlinge in Rahm, Gartenkräuter	19,5
Wahlweise dazu:	
Kleines Hirsch-Kräuter-Schnitzel	16
Kleines gebratenes Happurger Lachsforellenfilet	13,5
Gebratene Hegnenberger Bratwurst vom Metzger Hofmann	3,8
Kleines Kräuterschnitzel vom fränkischen Strohschwein	10
Gebratene Serviettenknödel	8