

VORAB BIS DIE VORSPEISE AUS DER KÜCHE KOMMT:
 Bamberger **Rauchbierbrot** von der Bäckerei Seel
 mit Wildleberpastete 4.50 €

vorneweg

- Forellenfilet mild geräuchert**
Sahnekren, Bauernbrot 11.90€
- Hirschkalbpastete**
Cumberlandsoße 8.80€
- Wildschinken** auf Feldsalat
eingeweckter Kürbis 9.80€
- Käsecarpaccio** vom Höhlenkäse
laktosefrei - Balsamicokrem 7.90€

bach & see

- Seelachsfilet gebacken**
Kartoffel-Gurkensalat 10.50€
- Zanderfilet** an der Haut gebraten
Junglauch, Champignons
Kartoffeln, Zitronenbutter 21.80€
- Karpfenfilet** goldgelb gebacken
Petersilienkartoffeln, Salat 19.50€

wild + mehr

- Wildschweinsülze**
Kräutervinaigrette
Rösti 11.90€
- Wildbratwürste**, Rahmwirsing
Kürbis-Kartoffelpüree 9.90€
- Angebot: Wildschweinkoteletts**
gebackener Brokkoli
Kürbisbaggers 15€

suppenglück

- Ganssuppe**
Fadenudeln 5.50€
- Steinpilzrahmsüppchen** 5.90€
- Aromatische Kürbisrahmsuppe**
steirisches Kürbiskernöl 6.20€

wild feld & flur

- Fleischpflanzerl**
vom Reh, Knusperrösti 12.50€
- Rassiges Wildgulasch**
Schwammerl, Semmelkloß 13.80€
- Junghirschbraten „Försterinart“**
Kartoffelkloß, Apfelrotkohl 19.80€
- Schäuferla – REH**
pfeffrige Wildrahmsouße
Kroketten, Salat 19.80€

GANS

- Gänseschmalz** Rauchbierbrot
Apfel, Thymian 4.50€
- Gansbrust, knusprig**
köstliche Soße Rosmarin+Beifuß
Rahmwirsing, Bratapfel
Kartoffelkloß 22.80€
- Gänserollbraten**
Backpflaumenfüllung
Feldsalat, Knusperrösti 17.50€
- ½ Wildente**, Honigweinsouße
Kroketten, Ananaskraut 21.80€

Vegetarisches

- Pastetenhaus**
Schwammerlragout 12.80€
- Fruchtig pikant
Kürbis-Kartoffelgratin 9.90€
- Gemüsestrudel**
Rahmschwammerl 12.50€

wild

- Hasenkeule** französische Art
Kürbis-Kartoffelpüree
Feldsalat 15.80€
- Wildleber** sautiert
Kürbis-Kartoffelpüree
Feldsalat 14.80€

zum ausklang

- Herbstküchla**
mit Zwetschgenröster 6.80€
- Pflaumen** in Armagnac
Walnusseiskrem 6.90€
- Crème Brulée** -Himbeergranitée
am Tisch flambiert 6.80€
- Kastanienparfait**
cremige Hagebuttersoße 6.50€
- Espresso on **Ice** Vanilleeiskrem 3.90€

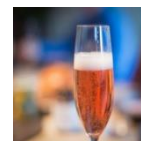


Guten Appetit!



Genuss am Fluss

Herbstzeit – Federweißerzeit



Jetzt probieren:

1 Glas fränkischer Federweißer € 3.90

Warmer Zwiebelkuchen € 4.90

- **Aromatisches Kürbisrahmsüppchen**
mit steirischen Kürbiskernöl € 6.20
- **Leckeres Kürbis-Kartoffelgratin** € 9.90

Sauerbraten nach Art des Hauses

Salat, Kartoffelkloß 15.80 €

Schmankerlente:

Kartoffelkloß, Rotkohl 12.50€

Kartoffelkloß, Salat 14.50€

Knusperschnitzel vom Schwein

Kartoffelstäbchen 11.90€

Schweineschäuferla

Rauchbiersoße, Sauerkraut
Kartoffelkloß 13.90€

*

Das Simmentaler Rind - Ursprung Berner Oberland.
Ab 1835 erstmals im deutschen Raum.
Beginn der Zucht im Raum Bayreuth + anderen Regionen.
Auslaufhaltung macht das Fleisch zart, marmoriert, nussig.

Saftiges Filetsteak Simmentaler Rind

Pfeffersößchen, Knusperröstis 28 euro

Kerniges Rumpsteak Simmentaler Rind

Kartoffelstäbchen, Kräuterbutter 26 euro

Wählen Sie Ihr Steak, wie Sie es am liebsten hätten. Sollten Sie keinen Wunsch äußern,
wird Ihr Steak medium/rosa gebraten. Englisch(saftig-rot)-im Fleischkern blutig.
Medium(zartrosa)-innen rosa, kräftig braune Kruste.
Well done (durch)-außen stark gebräunt,
innen ganz durchgebraten.

Etwas Süßes – Warmer Quarkstrudel mit Vanillesoße 4.80 €