

VORAB BIS DIE VORSPEISE AUS DER KÜCHE KOMMT:  
 Bamberger **Rauchbierbrot** von der Bäckerei Seel  
 mit Leberpastete 4.80 €

**vorneweg**

**Hirschkalbschinken**  
 Kräutersalat, Chutney 9.80€

**Forellenfilet mild geräuchert**  
 Apfelmeerrettich 11.90€

**Käsecarpaccio** vom Höhlenkäse  
 Balsamicokrem – laktosefrei 7.90€

**bach & see**

**Frische Forelle aus dem Bassin**  
 -im Wurzelsud pochiert  
 zerlassene Butter, Sahnekren oder  
 - Müllerinart  
 Petersilienkartoffeln  
 Grünzeug Preis nach  
 Größe

**Skrei – feiner norwegischer Kabeljau**  
 -in der Pfanne sautiert  
 Kräuterpastasotto 19.80€

**Frischer ½ Karpfen aus dem Bassin**  
 Blau oder gebacken Preis n. Größe

**fränkisches rind**

**Sauerbraten** nach Art des Hauses  
 Kartoffelkloß  
 Grünzeug 15.80€

**Rinderbrust**  
 Meerrettichsoße, Kartoffelkloß  
 Grünzeug 16.50€

UNSER KÜCHENTEAM:  
 ROBERT VICHI TAMIM RENÉ, DIMI

**suppenglück**

Kraftbrühe vom Weideochsen  
**-Pfannkuchenstreifen** 4.50€  
**-Leberklößchen** 4.90€

**Unbedingt probieren**  
**Aromatische Bärlauchsuppe**  
 Quarkknockerl 6.50€

**feld+flur**

**Fleischpflanzerl**  
 Rahmschwammerl  
 Knusperrösti 11.80€

**Rassiges Wildgulasch**  
 Schwammerl, Semmelkloß 13.80€

**Wildschweinbraten Hubertus**  
 Kartoffelkloß  
 Apfelrotkohl 19.80€

**lamm**

**Lammhäxla** Rosmarinkartoffeln  
 Bohnengemüse 16.50€

**Lammfilet im Kräutermantel**  
 Ratatouillegemüse, Knusperrösti  
 sautierte Kirschtomaten 24.80€

**Lammkeule provenzialische Art**  
 Bohnen im Speckmantel  
 Krokette 16.50€

**fränkisches schwein**

**Schweinenüsschen**  
 Rösti, Frühlingsgemüse  
 Pfeffersößchen 19.80€

**Knuspriges Schäufelra**  
 Rauchbiersoße, Sauerkraut  
 Kartoffelklöße 14.80€

**Knusperschnitzel**  
 Kartoffelstäbchen 12 Euro

**veggi**

**Quarkknockerl Blattspinat** 9.90€

**Semmelkloß, Schwammerl**  
**Grünzeug** 13.90€

**federvieh**

Aus dem Ofen:  
**Schmankerlente**  
 Kartoffelkloß, Rotkohl 12.50€  
 Kartoffelkloß, Grünzeug 14.50€

**zum ausklang**

**Pflaumen** Armagnac  
 Walnusseiskrem 6.90€

**Eisteller Osterwiese**  
**Rosmarin-Lavendeleiskrem**  
 frische Beeren 7.50€

Espresso on **Ice**  
 Vanilleeiskrem 4.20€

**Amaro** Nonino 3.80€  
 Alpenkräuter aus dem Barriquefass

**Crème brûlée**  
**am Tisch karamelisiert**  
 Himbeergratnitée 6.90€

Guten Appetit

Enjoy your meal

Buon Appetito