

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

vorneweg

Zarter Wildschinken
 Kürbis-Apfel--*Chutney 9.90

Forellenfilet mild geräuchert
 Sahneemerrrettich 11.90

Käsecarpaccio vom Höhlenkäse
 Balsamicokrem – **laktosefrei** 7.90

Zu diesen Gerichten servieren wir
 unseren großen Brotkorb

bach & see

Frische Forelle aus dem Bassin
 -im Wurzelsud pochiert
 zerlassene Butter/ Kartoffeln oder
 -Müllerinart
 Petersilienkartoffeln
 Grünzeug Preis nach Größe

Karpfenfilet goldgelb in ausgebacken
 Remo-sauce, Grünzeug
 Petersielkartoffeln 19.80

Zanderfilet in der Pfanne sautiert
 Junglauch-Champignon-Gemüse
 Kräuterpastasotto 21.80

aus der Pfanne

Lammfilet im Kräutermantel
 Ratatouillegemüse/Knusperrösti
 sautierte Tomaten 25.90

**Knusperschnitzel
 aus der Pfanne**
 Kartoffelstäbchen 12

Schweinenüsschen
 Rösti, Pfannengemüse 19.80

suppenglück

Kraftbrühe vom Weideochsen

-Leberklößchen 5.20

-Pfannkuchenstreifen 4.90

Unbedingt probieren:

Feine Kartoffel-Kokossuppe 5.80

feld+flur

Fleischpflanzerl/Rahmschwammerl
 Knusperrösti 12.90

Rassiges Wildgulasch
 Schwammerl/ Semmelkloß 13.90

Wildschweinsülze Kräutervinaigrette
 Bratkartoffeln 10

Aus dem Ofen - Hirschbraten
 feine Wildrahmsauce/Apfelrotkohl
 Preiselbeeren/ Kartoffelkloß 19.80

schmankerl

Aus dem Ofen:

Schmankerlente
 Kartoffelkloß/ Rotkohl 12,80

Kartoffelkloß/Salat 14,80

spezialität

Schweineschäufelr
 Rauchbiersauce/Sauerkraut
 Kartoffelklöße 14.80

Guten Appetit Enjoy your meal

Buon appetito

leicht + veggi

Hausgemacht: Semmelkloß
Rahmschwammerl 13.50

Dreierlei vom Gemüse
 im Strudelteig 13.50

Pasta Spaghetti/Farfalle
 Tomatensoße 9.90

rind

Sauerbraten nach Art des Hauses
 Kartoffelkloß
 Grünzeug 15.80

Tafelspitz vom fränkischen Rind
 Meerrettichsoße/ Kartoffelkloß
 Grünzeug 15.80

genussmoment

**Ausgezogene/Küchla/Sträubla sind
 ein traditionelles fränkisches
 Hefegebäck in feinen Butterschmalz
 gebacken, Zwetschgenröster** 6.50

Pflaumen Armagnac
 Walnusseiskrem 7.50

Käsesahnetorte 4.50

Creme Brulée - Himbeergranitée
 am Tisch karamelisiert 7.50

Apfelstrudel/Vanillesoße 5.30

Quarkstrudel/Vanillesoße 5.30

Espresso on Ice 4.20

UNSER KÜCHENTEAM:
 ROBERT GEORG IVO TSVETAN

Frühlingsfrisch



Vital durch die Mittagspause ...

Enjoy your day drink lemonade

Granatapfel Zitrone Mineralwasser	3.50
Gingerbeer alkoholfrei Flasche	3.00
Balis-Basilikum Ingwer – vegan-glutenfrei	3.00



Unsere Cocktailperlen:

Ginger Avenue - fränkischer Secco extra dry, Ingwerlikör, Sodawasser	5.90
Balis –Spritz – Secco, Balis, Limette, Basilikum	5.90
Gin & Tonic I´m feeling supersonic	6.90
Gingerbeer Vodka Lime Juice	6.90

Kreiere deine Querbeet Schüssel



Grünzeug querbeet klein	4.90
Grünzeug querbeet groß	7.90

Unser Wochenspecial Februar

Fischknusperla – Seelachs gebacken , Remo-Sauce, Petersiliekartoffeln	9.90
2 Matjesfilets mit Sauce nach Hausfrauenart , Petersiliekartoffeln	12.80

Vegetarisch

Eingeschnittene Klöße – Bamberger Spezialität - da es traditionell in Franken am Sonntag immer Klöße gibt sind eingeschnittene Klöße ein typisches Montagsggericht	9.90
Kräuterpfannkuchen mit Spinat, Mozzarella gebacken	9.90
Leckerer Bauernomelette mit viel Grünzeug	9,90

Garantiert ohne pflanzliche Fette

Bamberger mittelgrobe Bratwurst – 3 Stück, Kartoffeln, Grünzeug	9.90
– 2 Stück Rauchbierbrot, Sauerkraut	7.90

Vom Simmentaler Rind

Kerniges Rumpsteak - Kartoffelstäbchen, Kräuterbutter	26
--	----

Wochen Special

Herzspitzen Berlinerart - gebratene Apfelscheiben
Kartoffelpüree, Röstzwiebeln 11.80 €

Richtig Essen im Job

Darf´s auch etwas Süßes sein ...

Kaiserschmarrn – Österreichische Spezialität 8.50

Eine der vielen Legenden sagt, dass Kaiserin Elisabeth ein eigens für sie zubereitetes Dessert verschmähte, woraufhin der Kaiser es mit den Worten man möge ihm den Schmarren geben“, verspeiste.

Seither ist es der Kaiserschmarrn. (bitte etwas Wartezeit einplanen)

Warmer Apfel- oder Quarkstrudel

zartcremige Vanillesoße 5.30

Portion Käsewürfel 6.50

Käseplatte 12.90

Guten Appetit !

UNSER KÜCHENTEAM: ROBERT, IVO, GEORG, TZETSO

UNSERE SPEISEN SIND HAUSGEMACHT UND OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER



Tasse Kaffee	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Espresso	2,20 €
Schümli	2,50 €
Jede Tasse frisch gemahlen und gebrüht!	