

**>>>Hausgemachte Glühweinreduktion<<<**

aufgegossen mit fränkischem Secco, Eiswürfel & Orange Glas 0,1l // 4,50 €

**Gläschen Sekt** / trocken / Silvaner / 0,1l / 4,80 €

**Aperol Spritz** Secco / Aperol / Soda / Eiswürfel / 0,2l / 4,90 €

**Hugo Spritz** Fränkischer Secco / Holunderblütensirup / Minze / Limette / Eiswürfel / 0,2l / 4,90 €

**ALKOHOLFREIER Aperol** / Tonic Water / Soda / Eiswürfel / 0,2l / 4,90 €

**>>>Mittagskarte<<<**

**Rote Bete Süpple**

mit Kräuterschmand und Zimtcroûtons

5,80 €

**Schweinerückensteak „fränkisch“**

mit Pilz-Traubensoße und Bandnudeln

11,20 €

**Kassler**

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

10,20 €

**Entenpfeffer**

mit hausgemachten Apfelblaukraut und Kartoffelklöße

12,20 €

**Ganzer Waller „blau“ aus dem hauseigenen Bassin**

nach dem Originalrezept der Stachelwirte im Wurzelsud gegart

dazu gibt's Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln

ab 2 Personen Je 100gr. 4,90 €

(Auf Vorbestellung // ca. 40 Minuten Zubereitungsdauer // auf 2 x serviert)

**Wenn gar nichts mehr reinpasst...!!!**

...wirklich eine kleine Crème brûlée & Espresso

4,80 €

**Wein des Monats aus hauseigenen Weinbergen**

**Silvaner „Edition“ 2016 PREMIUM LAGE**

Iphöfer Julius- Echter- Berg // Ausbau: Staatlicher Hofkeller

Trocken

Ein Klassiker. Birne und Quitte im Bukett. Der Körper spiegelt den Keuperboden wieder.

Unkompliziert und herrlich saftig.

0,1l - 3,70