

<b>Vorspeisen</b>	<b>Hauptgänge</b>
Gebratene Blutwurst 12,90 dazu Kartoffelscheiben und gebratener Apfel	Fränkischer Sauerbraten 21,50 vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut
In Buchenholz geräucherter Bachsaibling dazu Rosmarin-Wacholderspiegel, und Pastinakenchip 14,50	Schweinebraten mit Bratensoße, Kartoffelklößen und Salat 17,90
<b>Suppe</b>	Geschmorte Lammhaxe 26,90 dazu gibt's Bratkartoffeln und Bohnenbündchen im Speckmantel
Kalbsconsommé 7,20 mit Einlage	„Stachel Pfännle“ 20,50 Schweinemedaille, fränkische Rostbratwurst, knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln und Bratensoße
<b>Vegetarisch &amp; Vegan</b>	Original Wiener Schnitzel 26,90 vom Kalbsrücken, dazu lauwarmer Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Weißer Bohnen Bratlinge, 19,50 leicht pikant, auf roter Paprikasoße, Kokosbacon, Lauchzwiebel und Dill <b>VEGAN</b>	Zwiebelrostbraten 25,90 vom Rumpsteak medium dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln
<b>Tatar „Klassiker“</b>	<b>Nachspeise</b>
100% Rinderfilet handgeschnitten und verfeinert mit einer Tatarsoße und Schwarzbrot klein   100gr. 17,90 groß   140gr. 29,70	Sorbetvariation 8,50
<b>Fisch</b>	
Forelle »Müllerin-Art« 23,90 im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern, Salzkartoffeln	
Forelle »Blau« 23,90 im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln, und Wurzelsud	
*dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 4,50	

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Kennzeichnung der Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte. Fragen Sie unseren Service.

<b>Vorspeisen</b>		<b>Hauptgänge</b>	
Gebratene Blutwurst dazu Kartoffelscheiben und gebratener Apfel	12,90	Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut	21,50
Gratinierter Ziegenkäse mit zweierlei Rote Bete und karamellisierten Walnüssen	12,90	„Fränkisches Hochzeitsessen“ Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße serviert mit Preiselbeeren und geschmelzten Bandnudeln	21,50
In Buchenholz geräucherter Bachsaibling dazu Rosmarin-Wacholderspiegel, Tomaten-Asche-Schaum und Pastinakenchip	14,50	Schweinebraten mit Bratensoße, Kartoffelklößen und Salat	17,90
		Geschmorte Lammhaxe dazu gibt's Kartoffelgratin und Bohnenbündchen im Speckmantel	26,90
<b>Suppe</b>			
Kalbsconsommé mit Einlage	6,90	„Stachel Pfännle“ Schweinemedaille, fränkische Rostbratwurst, knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln und Bratensoße	20,50
Rieslingcrèmesuppe	6,90		
<b>Vegetarisch &amp; Vegan</b>			
Weißer Bohnen Bratling, leicht pikant, auf roter Paprikasoße, Kokosbacon, Lauchzwiebel und Dill	19,50	Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak medium dazu geschmolzene Zwiebeln und Bratkartoffeln	25,90
<b>Fisch</b>			
Forelle »Müllerinart« oder »blau« im ganzen serviert mit Salzkartoffeln	23,90		
<b>Tatar „Klassiker“</b>			
100% Rinderfilet handgeschnitten und verfeinert mit einer Tatarsoße und Schwarzbrot			
klein   100gr.	17,90		
groß   140gr.	29,70		
		<b>Nachspeise</b>	
		Crème brûlée von der Tonkabohne	8,50
		Sorbetvariation	8,50

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Kennzeichnung der Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte. Fragen Sie unseren Service.