

Vorspeise	Hauptgänge
Hausmetzgerei Schürger - Werneck Gebratene Blutwurst 15,50 dazu Kartoffelscheiben und gebratener Apfel	Fränkischer Sauerbraten 24,20 vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut
Suppe	Schweinebraten mit Bratensoße, 20,20 Kartoffelklößen und kleinen Salatteller
Kalbsconsommé 9,00 mit Kräutern	„Stachel Pfännle“ 23,00 Schweinemedaille, fränkische Rostbratwurst, knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln und Bratensoße
Vegan	Original Wiener Schnitzel 29,90 vom Kalb, dazu lauwarmer Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Weißer Bohnen Bratlinge, 21,90 leicht pikant, auf roter Paprikasoße, Kokosbacon, Lauchzwiebel und Dill	Zwiebelrostbraten 29,50 vom Rumpsteak medium dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln
Tatar „Klassiker“	Nachspeise
100% Rinderfilet handgeschnitten und verfeinert mit einer Tatarsoße und Schwarzbrot klein 100gr. 20,50 groß 140gr. 33,50	Sorbetvariation 9,80
Fisch	Süßwein
Forelle »Müllerin-Art« 26,80 im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern, Salzkartoffeln	»Wiqem 2018« Weingut Hans Wirsching, Iphofen Wiqem ist eine edelsüße Auslese cuvée (Riesling, Weißburgunder und Rieslaner) Er ist vollmundig mit einer dezenten cremigen Edelsüße und feinen Noten von Karamell, Dörrobst und Honig. 0,1l – 7,80
Forelle »Blau« 26,80 im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln, und Wurzelsud	
*dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 5,40	

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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

Vorspeisen	Hauptgänge
Hausmetzgerei Schürger - Werneck Gebratene Blutwurst 15,50 dazu Kartoffelscheiben und gebratener Apfel	Fränkischer Sauerbraten 24,20 vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut
Gratinierter Ziegenkäse 14,90 mit zweierlei Rote Bete und karamellisierten Walnüssen	„Fränkisches Hochzeitsessen“ 24,20 Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße serviert mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln
Suppen	Schweinebraten mit Bratensoße, 20,20 Kartoffelklößen und kleinen Salatteller
Kalbsconsommé 9,00 mit Kräutern	„Stachel Pfännle“ 23,00 Schweinemedaille, fränkische Rostbratwurst, knusprig gebratener Speck, Bratkartoffeln und Bratensoße
Rieslingcrèmesuppe 8,20	Zwiebelrostbraten 29,50 vom Rumpsteak medium dazu geschmolzene Zwiebeln und Bratkartoffeln
Vegan	Nachspeise
Weißer Bohnen Bratlinge, 21,90 leicht pikant, auf roter Paprikasoße, Kokosbacon, Lauchzwiebel und Dill	Crème brûlée 9,80 von der Tonkabohne
Fisch	Sorbetvariation 9,80
Forelle »Müllerinart« 26,80 oder »blau« im ganzen serviert mit Salzkartoffeln	Wenn gar nichts mehr reinpasst...:-) so lange der Vorrat reicht kleine Crème brûlée & Espresso 5,90
*dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 5,40	Süßwein
Tatar „Klassiker“	»Wiqem 2018« Weingut Hans Wirsching, Iphofen Edelsüße Auslese cuvée Riesling, Weißburgunder, Rieslaner 0,1l - 7,80
100% Rinderfilet handgeschnitten und verfeinert mit einer Tatarsoße und Schwarzbrot klein 100gr. 22,50 groß 140gr. 33,50	

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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