

Vorspeisen

Laktosefrei

Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten, verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße, dazu Glutenfreies Brot	100gr. 20,50
Gebratene Blutwurst dazu Kartoffelscheiben und gebratener Apfel,	15,50

Suppen

Kalbsconsommé mit Kräutern	9,00
----------------------------	------

Blattsalat

Gemischter Salat der Saison in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf), Gurkensalat und Baguette	15,50
* Maishähnchenbrust + 12,20	

Hauptgänge

Vegane Beluga Linsenbällchen auf fruchtigem Gemüse-Kokos-Curry	24,50
Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut	24,50
Schweinebraten in Bratensoße serviert mit Kartoffelklößen und kleinem Salatteller	21,50
„Stachel Pfännle“ Schweinemedallions, fränkische Rostbratwurst, knusprig gebratener Speck, Bratensoße und Bratkartoffeln	24,00
Original Wiener Schnitzel vom Kalb serviert mit Preiselbeeren und lauwarmen selbsterhitztem Kartoffelsalat	29,90
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak medium dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	29,50
Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten, verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße, dazu Glutenfreies Brot	140gr. 31,50
Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern und Salzkartoffeln	27,50
Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln und Wurzelsud * dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 5,40	27,50

Nachspeise

Sorbetvariation	11,50
-----------------	-------

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

Fragen Sie unseren Service.

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Vorspeisen

Glutenfrei

Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten, verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße, dazu Glutenfreies Brot	100gr. 20,50
Gebratene Blutwurst dazu Kartoffelscheiben und gebratener Apfel,	15,50
Gratinierter Ziegenkäse mit zweierlei Rote Bete, karamellisierten Walnüssen und Glutenfreies Brot	14,90

Suppen

Kalbsconsommé mit Kräutern	9,00
Rieslingcremsuppe	8,20

Blattsalat

Gemischter Salat der Saison in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf), Gurkensalat und Glutenfreies Brot	15,50
* Maishähnchenbrust + 12,20	
* 3Stk.Gratinierter Ziegenkäse +9,50	

Hauptgänge

Vegane Beluga Linsenbällchen auf fruchtigem Gemüse-Kokos-Curry	24,50
„Fränkisches Hochzeitsessen“ Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße serviert mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln	24,50
Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut	24,50
Schweinebraten in Bratensoße serviert mit Kartoffelklößen und kleinem Salatteller	21,50
„Stachel Pfännle“ Schweinemedallions, fränkische Rostbratwurst, knusprig gebratener Speck, Champignonrahm und Bratkartoffeln	24,00
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak medium dazu Bratkartoffeln und geschmolzene Zwiebeln	29,50
Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten, verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße, dazu Glutenfreies Brot	140gr. 31,50
Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern und Salzkartoffeln	27,50
Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln und Wurzelsud * dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 5,40	27,50

Nachspeisen

Sorbetvariation	11,50
Crème brûlée von der Tonkabohne	9,80
Wenn gar nichts mehr reinpasst :-)	6,50
kleine Crème brûlée oder Schokoladenmousse & Espresso	