

## ***Vorspeisen***

## ***Laktosefrei***

---

Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten,  
verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße, dazu Glutenfreies Brot 20,90

Gebratene Blutwurst dazu Kartoffelscheiben und gebratener Apfel 16,50

## ***Suppen***

---

Kalbsconsommé mit Kräutern 9,00

## ***Blattsalat***

---

Gemischter Salat der Saison in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf), 15,90  
Gurkensalat und Baguette

\* Maishähnchenbrust + 12,20

## ***Hauptgänge***

---

Ein Veganes Gericht finden Sie auf unserer wechselnden Tageskarte

Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut 25,50

Schweinebraten in Bratensoße serviert mit Kartoffelklößen 22,50  
und kleinem Salatteller

„Stachel Pfännle“ Schweinemedallions, fränkische Rostbratwurst, 24,90  
knusprig gebratener Speck, Bratensoße und Bratkartoffeln

Original Wiener Schnitzel vom Kalb  
serviert mit Preiselbeeren und lauwarmen selbsterhitztem Kartoffelsalat 31,90

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak medium  
dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln 31,50

Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten,  
verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße, dazu Glutenfreies Brot 29,90

Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern und  
Salzkartoffeln 28,90

Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln und Wurzelsud 28,90  
\* dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 5,40

## ***Nachspeise***

---

Dreierlei Sorbetvariation

12,90

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 20,90

Gebratene Blutwurst dazu Kartoffelscheiben und gebratener Apfel 16,50

Gratinierter Ziegenkäse mit zweierlei Rote Bete,  
karamellisierten Walnüssen und Glutenfreies Brot 15,50

## ***Suppen***

---

Kalbsconsommé mit Kräutern 9,00

Rieslingcremsuppe 8,20

## ***Blattsalate***

---

Gemischter Salat der Saison in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf),  
Gurkensalat und Glutenfreies Brot 15,90

\* Maishähnchenbrust + 12,20

\* 3Stk.Gratinierter Ziegenkäse +9,50

## ***Hauptgänge***

---

Ein Veganes Gericht finden Sie auf unserer wechselnden Tageskarte

„Fränkisches Hochzeitsessen“ Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße  
serviert mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln 26,90

Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut 25,50

Schweinebraten in Bratensoße serviert mit Kartoffelklößen  
und kleinem Salatteller 22,50

„Stachel Pfännle“ Schweinemedallions, fränkische Rostbratwurst,  
knusprig gebratener Speck, Champignonrahm und Bratkartoffeln 24,90

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak medium  
dazu Bratkartoffeln und geschmolzene Zwiebeln 31,50

Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten,  
verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße, dazu Glutenfreies Brot 29,90

Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplintern  
und Salzkartoffeln 28,50

Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln und Wurzelsud 28,50

\* dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 5,40

## ***Nachspeisen***

---

Sorbetvariation 12,90

Crème brûlée von der Tonkabohne 10,50

Wenn gar nichts mehr reinpasst :-)

kleine Crème brûlée oder Schokoladenmousse & Espresso 6,90