

## Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbrühe  
mit Leberknödeln und Schwimmerli 4,-

Rahmsüppchen von Steinpilzen  
mit frischen Kräutern 5,-

Kürbiscremesüppchen  
mit Steiermarker Kürbiskernöl und Brotbröckeli 4,80

## Vorspeisen

frische Blattsalatvariation  
mit gebratener Pute  
als Vorspeise 8,50  
als Hauptgang 11,20

Herbstsalat in Himbeerdressing  
mit gebratener Rehleber und Rehfilet 11,20

Fränkisches Vitello vom Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße  
gerösteten Kapern und Salatbouquette 10,80

Aus küchenorganisatorischen Gründen,  
berechnen wir für Beilagenumbestellungen am Wochenende 1,50.  
Wir bitten um Ihr Verständnis.

## Bären Klassiker

Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße,  
Preiselbeeren und breiten Eiernudeln 13,30

Schweineschäufele auf dunkler Biersoße  
mit Kartoffelkloß und Krautsalat 12,80

Schweine Schnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes Frites und Blattsalat 9,80

\*\*\*\*\*

Täubchen mit fränkischer Fleisch-Brotfülle  
dazu Nudeln „Hausmacher Art“  
und Salat vom Wochenmarkt 17,20

\*\*\*\*\*

dazu ein  
Helles der Brauerei Roth 0,5 l 3,50

Putensteak vom Grill  
dazu Kräuterbutter, Grilltomate  
Pommes Frites und Marktsalat 12,30

Grillmeistersteak  
Argentinisches Rumpsteak ca. 250g  
dazu hausgemachte Kräuterbutter  
Grilltomate, Pommes Frites und Marktsalat 23,80

## Steinpilzsaison

Schweine Medaillons in Steinpilzrahm  
mit hausgemachten Serviettenknödeln dazu Marktsalat 18,90

Kalbsfleischpflanzerl auf Steinpilzrahm  
knusprigen Kartoffelröstis und Marktsalat 18,90

Geschmortes Kalbstafelspitz auf Steinpilzrahm  
dazu hausgemachte Spätzle und Marktsalat 18,90

oder vielleicht doch ein Rumpsteak?  
mit gebratenen Steinpilzen, Wedges Potatoes  
dazu Speckböhnchen 25,90

## Ke Fläsch Ke Fisch

Bolognese von roten Linsen und mediterranen Gemüse  
auf Buchweizennudeln 9,80

Allgäuer Käsespätzle im Pfännle  
dazu Marktsalat 8,80

Suppenteller Steinpilze a la Creme  
mit Serviettenknödel oder Bandnudeln dazu Marktsalat 15,90

## vom heimischen Jäger

Ragout vom Rehbock im Töpfle serviert  
mit Preiselbeerbirne und Kloß  
dazu Marktsalat 14,80

Wildbratwürste auf Bratkartoffeln  
und leckerem Krautsalat 10,20

Heimischer Rehrücken auf Hollundersoße  
mit Steinpilzrahm  
dazu hausgemachte Spätzle und Marktsalat 26,40

## Fischgerichte

Zanderfilet „Winzerin“  
auf Silvanerrahm mit glacierten Trauben  
dazu Dillkartoffeln und Marktsalat 16,30

Fränkische Fish and Chips  
Kabeljaustreifen in knuspriger Panade  
mit Wedges Potatoes und hausgemachter Remoulade  
dazu Marktsalat 14,40

## Dessert

Sorbet von der Mango 5,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis 4,20

Gemischtes Eis mit Sahne 4,20

Kindereis 2,50

Cappuccino 2,20

Latte Macchiato 3,-

Espresso 2,-

Tasse Kaffee 2,-

Tasse Tee 2,-

Kännchen Kaffee 3,40

Kännchen Tee 3,20