

Vorspeisen

| | |
|-----------------------------|--------|
| Bayerische Leberknödelsuppe | € 4,50 |
| Kürbiscremesuppe | € 4,70 |
| Oberpfälzer Fischsuppe | € 7,90 |

Fisch

| | |
|--|---------|
| Zanderfilet in Mandelbutter gebraten, Petersilienkartoffel und gemischtem Salat | € 18,90 |
| Stiftländer Karpfenfilet, gebacken, dazu hausmacher Kartoffelsalat und gemischtem Salat | € 18,90 |
| Stiftländer Karpfenfilet in Butter gebraten, auf feiner Meerrettichsauce, Rösti und gemischtem Salat | € 18,90 |
| Karpfen blau mit Sahnemeerrettich oder zerl. Butter, Petersilienkartoffel und gemischtem Salat | € 17,50 |
| Karpfen gebacken, mit Sahnemeerrettich oder zerl. Butter, Petersilienkartoffel und gemischtem Salat | € 17,50 |

Braten

| | |
|---|---------|
| Schweineschäuferle mit röscher Bierkruste, Kartoffelknödel und Sauerkraut | € 14,50 |
| Rinderrahmbraten „Hausfrauen Art“ mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat | € 16,50 |
| Wiener Tafelspitz, gekocht, mit pikanter Meerrettichsauce, Petersilienkartoffel und gemischtem Salat | € 16,50 |
| Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat | € 17,00 |
| Knusprig gebratene Gansbrust mit feiner Geflügelsauce, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut | € 21,50 |
| ¼ Bauernente mit feiner Geflügelsauce, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut | € 17,50 |
| Rehbraten „Baden Baden“ mit feiner Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren, Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut | € 19,50 |

Pfannengerichte

| | |
|--|---------|
| Cordon bleu mit hausmacher Kartoffelsalat und Salat | € 15,20 |
| Schweineschnitzel "Wiener Art" mit hausmacher Kartoffelsalat und gemischtem Salat | € 14,00 |
| Schweinelendchen, gegrillt, mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und gemischtem Salat | € 19,50 |
| Rumpsteak vom Jungbullen, medium gegrillt, mit Kräuterbutter, Kartoffelspalten u. gemischtem Salat | € 25,90 |
| Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Petersilienkartoffel und gemischtem Salat | € 23,00 |
| Kalbsschnitzel mit hausmacher Kartoffelsalat, Preiselbeeren, und gemischtem Salat | € 21,50 |

Kindergerichte

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Kleiner Rinderrahmbraten mit Knödel | € 6,90 |
| Kleines Schnitzel mit Pommes | € 6,90 |
| Knödel mit Rahmsauce oder Bratensauce | € 2,50 |

Dessert

| | |
|---|--------|
| gemischtes Eis mit Sahne | € 5,90 |
| vanilleeis mit heißen Himbeeren | € 7,20 |
| Zweierlei Sorbet auf vanillecreme | € 7,50 |
| Mousse au Chocolat blanc | € 7,80 |
| Pfirsich-Johannisbeere-Eiscreme mit Eierlikör | € 8,20 |

unsere Weinempfehlung 0,2l € 8,10

2018 er Bio-Rose Bardolino Chiaretto – trocken

Gorgo Vino Biologico Italien

pikant, jugendlich & frisch, Aromen von Mandeln und Muskat

unsere Weinempfehlung 0,2l € 8,10

2019 er Bio-Rot Bardolino – feinherb

Gorgo Vino Biologico – Italien

fruchtbetont & dezenter Leichtwein, dunkle Kirschen und knackige Säure

Auf Wunsch können wir bei fast allen Gerichten eine kleine Portion zubereiten!(1,00-2,00€ Abzug)

Wir beziehen Kartoffeln und Gemüse aus kontrollierten Anbau vom "Grillmeier Hof" aus Konnersreuth
Süßwasserfische vom Fischhof Bächer >Muckenthal< Unser Wild kommt von Rustler Jäger aus Hatzenreuth
Fleisch beziehen wir von umliegenden Metzgern.

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten Ausku