

# *Aktuelle Speisekarte*

*Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich und Gemüsewürfeln* EURO 5,00  
*Tomatencremesüppchen mit frischer Sahne und Basilikum* EURO 5,50

\*\*\*\*\*

„GEMISCHTER BRATENTELLER“ *herzhafte Rinderroulade und Schweinsbraten auf Buttergemüse mit Kartoffelklößen* EURO 13,50

„GEKOCHTES RINDERTAFELSPITZ“ *in pikanter Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salatteller* EURO 15,50

„SCHWABENTELLER“ *gegrillte Schweinelende auf hausgemachten Spätzle, mit schwäbischer Pilzrahmsauce, dazu Kräuterbutter und Salatteller* EURO 17,50

„PFEFFERLENDE“ *gegrillte Schweinemedallions mit Pfefferbearnaise, dazu gebackene Rösti und frische Salate* EURO 17,00

„ZWIEBELRUMPSTEAK“ *mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes-frites und gemischter Salatteller* EURO 23,00

„BIERGARTENTELLER“ *gegrillte Schweinesteaks mit verschiedenen Dips, dazu Countrykartoffeln und gemischter Salat* EURO 14,50

„Holzfällerteller“ *gegrilltes Schweinesteak und Rindersteak mit Röstzwiebeln, dazu verschiedene Saucen und Pommes-frites, gemischter Salatteller* EURO 20,50

*Schweineschnitzel „Cordon bleu“ gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes-frites und gemischter Salatteller* EURO 15,00

*Schweineschnitzel „FÖRSTERIN“ mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Kroketten und gemischten Salatteller* EURO 14,00

„HESSISCHE RIPS“ *knusprige, fleischige Spare-Rips mit Salza und Kräuterdipp, dazu Country-Kartoffeln und Salatteller* EURO 15,00

„Gudensberger Schmandschnitzel“ *Schweineschnitzel in pikanter Speck-Schmandsauce garniert mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat* EURO 13,50

*Hiesiges Wildragout von Reh, Hirsch und Wildsau „Jungjägers Art“ mit Waldpilzen in dunkler Preiselbeersauce, dazu Schmandsalat und Spätzle* EURO 16,50

„Oberpfälzer –Wildbratenteller“ *geschmorter Wildbraten in Waldpilzsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße* EURO 23,50

„½ Gebackene Bauernente“ *mit Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne und Kartoffelklößen* EURO 22,50

**„SCHLEMMERSALAT“** bunte Salate mit gebratenen Hähnchenstreifen und frischen Champignons, dazu warmes Kräuterbaguette **EURO 12,50**

Großer Salatteller, **„Sicilia“** verschiedene Edelfische in Olivenöl und Pesto gebraten auf Blattsalaten mit Joghurtdressing und Balsamico, dazu Baguette **EURO 15,80**

**„Ratsherrentoast“** kleines Schweineschnitzel mit Champignons in Rahmsauce, auf Toast, dazu frische Salatgarnitur **EURO 12,00**

Große Currywurst mit Pommes-frites und frischer Salatgarnitur **EURO 9,00**

### **Fischspezialitäten**

**„Friesengedeck“** 3 Matjesfilets mit Gurken, Zwiebeln und Speckbohnen dazu deftige Bratkartoffeln **EURO 14,00**

**„Vierwaldstätter- Fischteller“** feiner Räucherlachs, Matjesfilet und gebratene Gambas mit Preiselbeermeerrettich und gebackene Röschi **EURO 15,00**

**„KUTTERSCHOLLE“** gebratene Scholle im Ganzen (ohne Gräten), mit Speck, Zwiebeln, Salzkartoffeln und einem Salatteller **EURO 17,50**

Gebackenes Schollenfilet **„Führer Art“** mit Remouladensauce und frischen Kräutern, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salatteller **EURO 15,00**

### **„VEGETARISCHE GERICHTE:**

**„HIRTENTELLER“** gebackener Balkankäse in Kräuterpanade, mit frischer Salatgarnitur in Joghurtdressing, dazu Kräuterdipp und Baguette **EURO 12,80**

**„GEBACKENE FRISCHE CHAMPIGNONS“** in Brösel-Parmesanpanade, dazu Kräuterdipp und frische Salate in Joghurtdressing, Baguette **EURO 13,00**

### **KINDERTELLER:**

Schweineschnitzel **„Asterix“** mit Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes-frites und gemischten Salatteller **EURO 8,50**

**„Chicken-Crossis“** mit Pommes-frites und gemischten Salat **EURO 8,00**

**„Pippi`s Fischstäbchen“** gebratene Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat **EURO 7,50**

### **Dessert:**

Gemischtes Eis mit Schlagsahne **EURO 5,50**

**„Schwedenbecher“** Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne **EURO 7,80**

Brownie von dunkler Schokolade auf Fruchtmark mit Vanilleeis **EURO 8,50**

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne garniert **EURO 7,50**