



UNSERE VORSPEISEN

ZUM GENIESSEN

FRÜHLINGSSALAT FORELLENHOF

gemischte Blattsalate | Grapfruit-Vinaigrette |
Burrata | Kirschtomaten | Croutons | ofenfrisches
Baguette

11,5

FRÄNKISCHE LEBERKNÖDELSUPPE

kräftige Rinderkraftbrühe | hausgemachte
Leberknödel | Blätterteigschwimmerle

6,5

CREMESUPPE VOM GRÜNEN SPARGEL

Schlagrahm | Zitronenöl

7

BEILAGENSALAT

angemachte Salate | Blattsalate | Senf-Maracuja-
Dressing | geröstete Kerne | Sakkura Kresse

4,5



FANG FRISCHER FISCH

FORELLEN AUS DEM HAUSBASSIN

FORELLE „MÜLLERIN ART“

Kräuter | Zitrusfrucht

17

MANDELFORELLE

Kräuter | Mandelbutter

18

KNOBLAUCHFORELLE

Kräuter | Knoblauch

17,5

KRÄUTERFORELLE

Kräuter | gebratene Pilze

17,5

FORELLE „MEDITERRANE ART“

Zucchini | Paprika | Aubergine | Spinat-Pesto

18,5

BÄRLAUCHFORELLE

hausgemachtes Pesto | frischer Bärlauch

18

GERÄUCHERTE FORELLE

heißgeräuchert | Kartoffelsalat | Brot | Meerrettich

16,5

GEBRATENES SKREI-FILET

Zitronen-Kartoffelstampf | junge Möhren

26

FORELLENFILET „GEBACKEN“

hausgemachter Kartoffelsalat | Remoulade

19

KARPFENFILET „GEBACKEN“

hausgemachter Kartoffelsalat | Remoulade

22

SALAT FORELLENFILET

geräuchertes Forellenfilet | Blattsalate |

angemachte Salate | ofenfrisches Baguette |

Sahnemeerrettich

18,5

Zu all unseren Fischgerichten servieren wir immer Drillingskartoffeln mit Pesto

Optional auch Drillingskartoffeln mit Butter oder Kartoffelsalat



HAUPTGERICHTE

FRÄNKISCH GENIESSEN

GESCHMORTER RINDERBRATEN

Thymiansauce | fränkische Kartoffelklöße | junge Möhren

21

GESCHMORTE LAMMKEULE

Rosmarin-Jus | Zuckerschoten |
Kartoffelstampf

23

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

Rahmsauce | mediterranes Gemüse | Kartoffelrösti

17,5

GESCHMORTER

WILDSCHWEINRAHMBRATEN

Wachholderrahmsauce | fränkische Kartoffelklöße |
Blaukraut

24

GESCHMORTE KANINCHENKEULE

Rotweinsauce | fränkische Kartoffelklöße |
Blaukraut

21

JEDEN DIENSTAG

(Auf Vorbestellung)

Ofenfrische Schäufele aus dem Holzbackofen mit
fränkischen Kartoffelklößen und Wirsingrahm-
gemüse

19 ⁽¹⁾

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGANE NUDELTASCHEN

Auberginen-Tomatenfüllung | mediterranes Gemüse |
Salattopping

16

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHKNÖDEL

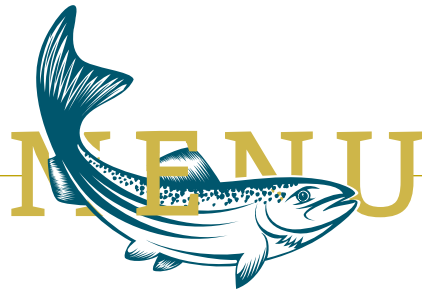
leichte Veloute | mediterranes Gemüse

15

VEGANES CHILI SIN CARNE

auf Sonnenblumenprotein-Basis | Paprika | Tomate |
Kidneybohnen | Sojabohnen | Röstkartoffeln

18



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Nicht vergessen an der Theke wartet zu jedem Gericht eine kleine Überraschung!

KLOß MIT SAUCE

Rahmsauce

4 (1,5,12)

BRATWURST

Bauernpommes | Ketchup | Mayo

7,5 (10)

NUGGETS

Bauernpommes | Ketchup | Mayo

8 (10)

PORTION BAUERNPOMMES

Ketchup | Mayo

4 (10)

KLEINES GEBACKENES FISCHFILET

hausgemachter Kartoffelsalat | Bauernpommes |

Remoulade

9,5 (10)

und danach....

eine Kugel Eis nach Wahl

mit leckeren Früchten oder Schokosoße

€ 3,2 (7)



SÜSSER ABSCHLUSS

ZARTSCHMELZEND UND CREMIG

HAUSGEMACHTES BOURBON VANILLE-PANNA COTTA

Heidelbeere | Mandelcrumble

6

MASCARPONE-EIERLIKÖRCREME

Schokoladencrumble

6

HAUSGEMACHTES ERDBEERTIRAMISU

im Gläschen geschichtet | Löffelbiskuit | Espresso |
Mascarponecreme | Erdbeermousse | Minze

8

Zusatzstoffe:

1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel,
4=Geschmacksverstärker, 5=Geschwefelt, 6=Phosphat,
7=Milcheiweiß, 8=koffeinhaltig, 9=Chininhaltig,
10=Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquelle,
12=Sulfide/Schwefeldioxid