



3-GÄNGE MENÜS

wahlweise mittags oder abends im Hinterhöfle



1. Menü: „Willkommen in Franken“

Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel m Leberknödel und Schwimmerli

Fränkischer Sauerbraten

mit Verjus verfeinerter, fruchtiger Lebkuchensauce, Kartoffelkloß und Apfelblaukraut

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

23,00 Euro

2. Menü: „Ratsherr“

Silvanercremesuppe mit Bauernbrotkrusteln

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln

Zimtzwetschgen mit Vanilleeis

24,00 Euro



3. Menü: „Ganz Traditionell“

Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel und Schwimmerli

Schäufele

Schweineschulter aus dem Backofen in Dunkelbier-Kümmeljus,
mit Apfelblaukraut und Kartoffelkloß

Stamperl

21,00 Euro

4. Menü: „Vegi“

Kleiner Salatteller

mit Steigerwälder Käsespezialitäten der Hofkäserei Brunner

Pasta à la Höfle

Bandnudeln in Silvanercreme mit Basilikum-Cocktailtomaten

Eis mit Sahne

vom Bauernhof Götz in Röthlein

22,00 Euro

5. Menü: „Radler-Menü“

Vegetarische Suppe je nach Saison

Radlerteller (u.U. nicht im Winter)

saftiges Hähnchensteak mit Silvaner-Lauchcreme-Nudeln

Cappuccino mit Vanilleeis

19,95 Euro



2-GÄNGE MENÜ FÜR FISCHLIEBHABER

Unsere Fische kommen frisch aus dem eigenen Bassin.
Bitte rechnen Sie ab der Bestellung mit 25 Minuten Zubereitungszeit.

6. Menü: „Fischliebhaber“

Kräutersaibling vom Grill, im Ganzen gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Tomaten-Kräuter-Schmelze

Dessert nach Saison

25,00 Euro



FÜR WEINGENIESSER

Zu dieser Weinprobe erhalten Sie unsere Weinbroschüre „Weinfibel“. Darin erfahren Sie Wichtiges und Wissenswertes zu unserem Weinsortiment und Allgemeines rund um das Thema Wein.

7. Menü: „Weinbrotzeit“

Deftiger Brotzeiteller mit vielen fränkischen Leckereien
mit Butter und Bauernbrot

Sie wählen aus den Seiten „Offene Rotund Weißweine“ vier Weine je 0,1l.

20,95 Euro