



Gruppenkarte

<i>Flädlesuppe</i>	3,40 €
<i>Eine kräftige Rinderbrühe mit Streifen vom Kräuter-Pfannkuchen und Schnittlauch</i>	

<i>Leberspätzlesuppe</i>	4,30 €
<i>Feine Leberspätzle in einer kräftigen Rinderbrühe mit Majoran und Schnittlauch</i>	

<i>Großer Salatteller mit knackig frischen Salaten in Balsamico-Dressing und überbackenem Hirtenkäse</i>	10,90 €

<i>Ofenfrischer Schweinebraten in Kümmel-Biersoße mit Kartoffelkloß und knackigen Vitaminsalaten</i>	12,90 €

<i>š Böfflamottō; In Rotwein gebeiztes Rindfleisch vom Angus-Rind in einer kräftigen Rotweinsauce mit Wurzelgemüse, Apfelblaukraut und Kartoffelkloß</i>	15,90 €

<i>Gesottener Tafelspitz in einer deftigen Apfel-Meerrettichsauce mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und knackig frischen Saisonsalaten</i>	14,90 €

<i>Putenbrust vom Grill mit einer feinen Waldpilzsauce, hausgemachten Eierspätzle und knackig frischem Saisonsalat</i>	15,90 €

<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und knackigen Vitaminsalat oder hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	12,90 €

<i>Mediterrane Nudelpfanne</i>	9,70 €
<i>Geschmorte Paprika, Auberginen, Zucchini, Tomaten und Oliven in Kräuter-Tomatensoße mit Nudeln und Schafskäsewürfeln</i>	

<i>Seelachsfilet in Kräuter-Eihülle gebraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat und knackig frischem Saisonsalat</i>	13,90 €

<i>2 Stück fränkische Bratwürste auf Sauerkraut mit frischem Bauernbrot oder wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	8,90 €

<i>š Blaue Zipfelō</i>	8,90 €
<i>2 Stück fränkische Bratwürste in pikantem Essigsud mit vielen Zwiebelringen und frischem Bauernbrot</i>	

<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	6,20 €
