

Tageskarte

Juli/2022

Getränke Empfehlung...

| | | |
|--|-------|--------|
| „Cassisco“ 52 % Sekt mit 48 %schwarzem Johannisbeer - Nektar | 0,1 l | € 3,60 |
| „Frucht-Cocktail“ (Alkoholfrei) Orangensaft, Lemon, Soda und Grenadine ^{1,2} | 0,2 l | € 4,90 |
| Waldmeisterschorle | 0,5 l | € 4,80 |
| „Martinsbräu“ Hell Frisch vom Fass | 0,5 l | € 4,30 |
| „Martinsbräu“ Maibock Flasche | 0,5 l | € 4,30 |

Suppe...

| | | |
|--|--|--------|
| Kartoffelcremesuppe mit Speck und Schwarzbrotwürfeln | | € 5,80 |
|--|--|--------|

Tagesempfehlung...

| | | |
|--|--|---------|
| Wurstsuppe Kesselfleisch, Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | | € 13,80 |
| Schweinenackensteak mit Zwiebelsoße an Bratkartoffeln und Salat | | € 12,80 |
| Schweinekammbraten auf Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödeln ^{2,3,5} und Rotkraut | | € 15,80 |
| „Bolognese Schnitzel“ Schweineschnitzel paniert mit Hackfleischsoße und Käse überbacken mit Wedges Kartoffeln | | € 16,80 |
| Gekochtes Rindfleisch vom Weiderind an Frankfurter grüner Soße (Borretsch , Kerbel , Kresse , Petersilie , Pimpinelle , Sauerampfer und Schnittlauch) mit Salzkartoffeln | | € 15,20 |
| Geschmorte Ochsenbäckchen (sulzig) an Rotweinssoße mit Kartoffelknödeln ^{2,3,5} und Rotkraut | | € 17,80 |

Wild aus heimischem Revier...

| | | |
|---|--|---------|
| Hausgemachte Wildschweinbratwürste auf Bratensoße mit Sauerkraut und Bauernbrot | | € 9,80 |
| Wildschweingulasch an Preiselbeerbirne mit Kartoffelknödeln ^{2,3,5} und Salat | | € 17,80 |

Marktfrischer Salat...

| | | |
|---|--|---------|
| Großer bunter Salatteller... mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Paprika, Croutons und Sonnenblumenkernen -mit gegrillten Garnelen und Weißbrot | | € 17,80 |
|---|--|---------|

In den Preisen inbegriffen sind Bedienung und Gesetzl. MwSt.

Fischers Fritz fischt...

| | |
|---|---------|
| Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln | € 12,80 |
| Gegrilltes Steinbeißer Filet auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln | € 19,80 |
| Saibling „Müllerin“ der Fischzucht „Röll“ an zerlassener Butter mit Salzkartoffeln und Salat | € 21,80 |



Unsere leichte Weißweinempfehlung im Sommer...

| | | |
|---|-------|--------|
| 2020 er „OSCAR“ Rheingau Riesling | 0,2 l | € 5,20 |
| Frischer & lebendiger Riesling, rassig trocken mit jugendlichem Charme... (Weingut Schumann) | | |

Für die Vegetarier...

| | |
|--|---------|
| Bunter Gemüseteller mit Rosmarinkartoffeln | € 10,80 |
| Gratinierter Schafskäse mit Tomaten, Oliven und Weißbrot | € 10,80 |
| Ananas - Risotto mit gegrillten Garnelen Rucola und Parmesanhobeln | € 17,80 |
| Spaghettini mit gegrilltem Gemüse, Cocktailtomaten und Garnelen in Knoblauchöl geschwenkt mit Rucola und Parmesanhobeln | € 18,80 |

Bei Umbestellung der Beilage berechnen wir einen Aufpreis von 50 Cent!

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch - Samstag von 12:00 – 21:00 Uhr
(Küchenzeit von 12:00 – 20:00 Uhr)

Sonntag und Feiertag von 11:30 – 17:00 Uhr
(Küchenzeit von 11:30 – 16:00 Uhr)

Der Hofladen ist Mi. – So. von 10:00 – 17:00 Uhr geöffnet!

Vorankündigung von unserem Herbsturlaub:

Von 19. September bis einschließlich 11. Oktober 2022
haben wir Betriebsurlaub!

Aus dem Suppentopf...

Wurstsuppe wie zu alten Zeiten € 3,50

Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln und Gemüsestreifen € 5,80

Marktfrische Salate...

Beilagen Salat € 4,80

Großer bunter Salatteller... € 9,80

mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten,
Gurken, Tomaten, Paprika, Croutons und Sonnenblumenkernen

- mit gegrillter Maishähnchenbrust und Weißbrot € 16,20

Für die Vegetarier...

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet € 9,20

Hausgemachte Käsespätzle¹

in der Gußpfanne mit Röstzwiebeln und Salat € 12,40

Das Liebste (Gericht) unserer Stammgäste...

„Fränkischer Sauerbraten“ vom Weiderind
mit Kartoffelknödeln^{2,3,5} und Rotkraut

€ 16,40

Suppenfleisch vom Weiderind

an Meerrettichsoße mit geriebenem Meerrettich

auf Wurzelgemüse dazu Salzkartoffeln und Preiselbeeren

€ 14,90

Das Beste vom Simmentaler Weiderind...

200 g Rumpsteak... € 17,60

300 g Rumpsteak... € 26,50

200 g Filetsteak... € 24,30

300 g Filetsteak... € 36,40

Wählen Sie Ihre Wunschbeilagen dazu...

- Rosmarinkartoffeln € 3,00

- Pommes frites € 3,00

- Kräuterbutter € 1,20

- Pfefferrahmsoße € 1,20

- Beilagen Salat € 4,80



Vom Kalb...

„Wienerschnitzel“

an Preiselbeeren mit Pommes frites und Salat

€ 19,60

Von der Wutz...

| | |
|---|---------|
| Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat | € 13,80 |
| Schweineschnitzel paniert an Pfefferrahmsoße mit Pommes frites und Salat | € 14,80 |
| Schweinefilet auf Champignonrahmsoße mit Spätzle und Marktgemüse | € 19,80 |

Vom Geflügel...

| | |
|--|---------|
| Gegrillte Maishähnchenbrust an Pfefferrahmsoße mit Tagliarini und Marktgemüse | € 17,40 |
|--|---------|

Bei Umbestellung der Beilage berechnen wir einen Aufpreis von 50 Cent!

Am Nachmittag ab 14:30 Kleinigkeiten und Brotzeit...

| | |
|---|---------|
| Blut- und Leberwürste ¹² (gebacken) mit Sauerkraut und Bauernbrot | € 8,00 |
| Bratwürste ⁷ (grob) mit Sauerkraut und Bauernbrot | € 8,80 |
| Flammkuchen „Elsass“ mit Schmand, Speck ¹² und Lauchzwiebeln | € 8,20 |
| „Spessarttoast“ Schweinerückensteak auf Toast mit Champignons und Käse ¹ überbacken an Salatbouquet | € 12,80 |
| Frisches Tatar vom Weiderind mit Ei, Zwiebeln, Essiggurke ¹¹ , Gewürzmischung dazu Bauernbrot und Butter | € 14,80 |
| Vesperplatte Hausmacher Wurst ^{2,7,12} , roher und gek. Schinken ¹² Kochkäse, Schnittkäse ¹ , Essiggurke ¹¹ dazu Bauernbrot und Butter | € 11,00 |
| Hausmacher „Kochkäse mit Musik“ dazu Bauernbrot und Butter | € 7,00 |
| „Handkäse mit Musik“ dazu Bauernbrot und Butter | € 7,00 |

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker
5 Geschwefelt, 6 Geschwärtzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 Koffein, 10 Chinin,
11 Süßungsmittel, 12 Gepökelt
Für die Allergenkennzeichnung haben wir eine separate Liste!

Kinderkarte...

„Winnetou“

Eine Bratwurst⁷ mit Pommes frites

€ 6,20

„Schweinchen Dick“

Kleines Schnitzel paniert mit Pommes frites

€ 7,20

„Pinocchio“

Ein Wiener Würstchen^{2,3,4,12} mit Pommes frites

€ 5,10

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus¹¹

€ 5,10

Portion Pommes frites

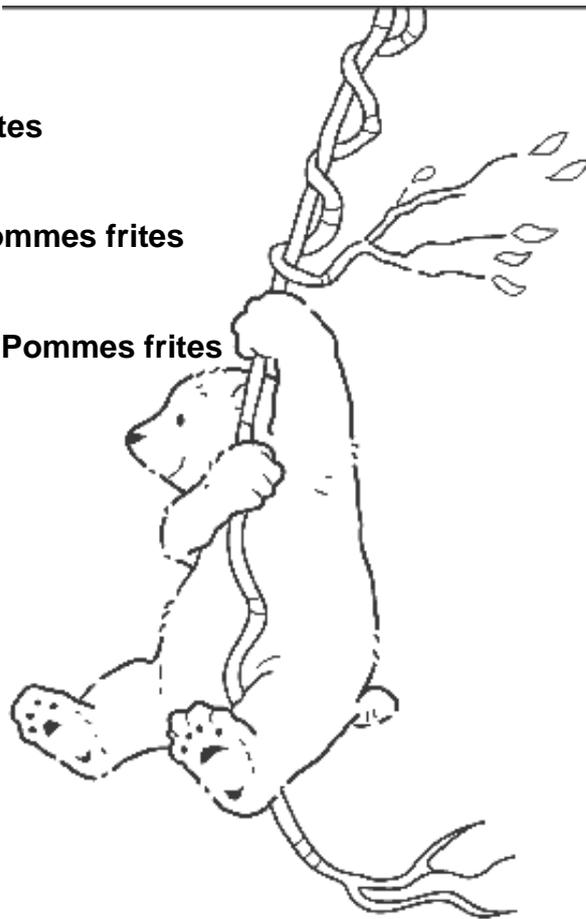
€ 4,50

Zwei Klöße^{2,3,5} mit Soße

€ 4,50

Spätzle mit Soße

€ 4,50



Hausgemachtes Bauernhof-Eis...

Stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst zusammen und wählen Sie aus den folgenden Sorten:

- Vanille Madagaskar-Eis
- Schoko-Eis
- Pistazien-Eis
- Haselnuss-Eis
- Zitronen Sorbet
- Erdbeeren Sorbet
- Himbeeren Sorbet

Eine Kugel kostet € 1,80

Himbeer- oder Schokoladensoße € 1,20

Portion Sahne € 1,00



Unser Bauernhof-Eis natürlich regional

0 % Konservierungsstoffe, 0 % künstliche Farbstoffe, 0 % Aromastoffe, 0 % künstliche Bindemittel, 0 % Volumenverstärker

Hausgebackene Torten und Kuchen laut Angebot!