

Herbst in der Spezerei

*Waldpilzsüppchen
mit Knoblauchkrusteln
€ 4,50*

*Sauerbraten vom Hirschkalb mit
Semmelknödel und Blaukraut
€ 16,80*

*Geschmortes vom fränkischen Reh
mit Kartoffelkloß und Blaukraut
€ 15,80*

*¼ Gans
mit Kartoffelkloß und wahlweise
Blaukraut, Wirsing oder Selleriesalat
€ 18,90*

*Gänseleber in Sherryrahm
mit Semmelknödel und gemischtem Salat
€ 13,80*

Suppen

Fränkische Hochzeitsuppe
€ 4,50

Kürbisrahmsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und
Steirischem Kürbiskernöl
€ 4,50

Vorspeisen

Salate der Saison
mit Rosmarin-Appelspalten
und gebratener Gänseleber
€ 9,50

Feldsalat

mit krossem Speck und Knoblauchkrusteln
€ 6,90

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbismaultaschen
mit Tomaten-Butter und gemischtem Salat
€12,90

Semmelknödel
mit Rahmpilzen und gemischtem Salat
€ 13,80

Fisch

Gebackenes fränkisches Karpfenfilet
mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat
€ 14,50

Zander im Kartoffelrack
mit Kräuterrahmsoße und Buttererbsen

€ 16,50

Fleisch

*1/4 Bauernente gebraten
mit Kloß_{3,4} und Blaukraut
€ 12,80*

*Schweineschäufele knusprig gebraten
mit Kloß_{3,4} und Wirsing
€ 11,90*

*Krenfleisch
mit Kloß_{3,4} und Wirsing
€ 13,60*

*Schweinelendchen vom Grill
mit Cognacrahm, Bratkartoffeln und Salat
€ 13,80*

Nachspeisen

*Warmes Schokoladensoufflé
mit Zwetschgenkompott
und Kürbiskern-Krokant-Parfait
€ 8,80*

*Apfelküchle mit Vanilleeis
€ 6,00*

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee₁</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Cappuccino₁</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Espresso₁</i>	<i>€ 2,20</i>

