

## Aus dem Suppentopf

---

<b>Leberknödelsuppe</b>	5,50
<b>Waldpilzrahmsüppchen</b> mit kleinen Semmelklößchen und frischen Kräutern	5,50
<b>Blaukrautcremesüppchen</b> mit Entenklein, gebraten Apfelwürfel, Kartoffelklößchen	5,60

## Deftig fränkisch

---

<b>Rehbraten</b> (Wallenfesler Jagd) mit Williamsbirne ,Preiselbeeren Thüringer Klößen und kleinem Salatteller	15,80
<b>Wildschweinbraten</b> (Wallenfesler Jagd) mit Preiselbeerrahmsauce gebratenen Pilzen mit Thüringer Klößen und kleinem Salatteller	15,80
<b>Hirschrahmagout mit Pilzen</b> mit Thüringer Klößen und kleinem Salatteller	15,90
<b>Rindsroulade wie bei Oma Traudel</b> vom Frankenwälder Weiderind Herzhaft gefüllt nach einem alten Hausrezept mit Pfefferbeißer, Zwiebel, Gewürzgurke, Senf dazu Blaukraut und Thüringer Klößen	15,10
<b>Schäufle</b> vom fränkischem Strohschwein mit Dunkelbiersauce Sauerkraut oder G ´ stopfta Rumm (+2,50 €)* und Thüringer Klößen	14,90
<b>Krenfleisch</b> vom Frankenwälder Weiderind in Meerrettichrahmsauce, Thüringer Klößen und kleinem Salatteller	13,90
<b>Rinderbäckchen</b> in Rotwein geschmort mit Rahmwirsing und Thüringer Klößen	14,90
<b>Entenkeule knusprig gebraten</b> mit Blaukraut oder G ´ stopfta Rumm (+2,50 €)* und Thüringer Klößen	18,50

**Steinpilz-„Ländla“ mit Kürbiskernkruste**

Filet vom fränkischem Strohschwein  
Steinpilze in Rahmsauce, Kroketten  
Gemüse der Saison

16,80

**Rumpsteak**

Frankenwälder Weiderind  
Speckchampignon , Bratkartoffeln, Kräuterbutter kleiner Salatteller

19,90

## Vegetarisches

---

**Spinat-Semmelklöße**

gebratenen Pilzen, frischen Kräutern  
Tomatensauce, Bergkäse

13,90

## Fisch

---

**Forellenfilet „Müllerin Art“**

Frankenwälder Teichen  
mit Mandelbutter Petersilienkartoffeln  
und kleinem Salatteller

16,20

## Dessert

---

**Frank's Eisvariation**

mit 3 Eissorten aus eigener Herstellung  
und Rumtopf Früchte

6,90

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren**

mit 3 Kugeln Vanilleeis und Sahne

6,90

**„Heiß und Kalt“**

Espresso und 1 Kugel Vanilleeis

4,90

**Zimtparfait**

mit Bratapfelsalat, Schokolade, Mandarine

7,50

**\*G ´ stopfta Rumm** – eine Spezialität, die es nur in Wallenfels in dieser Art gibt. Im Oktober, November, wenn die Erntezeit vorüber ist, beginnt die "G ´ stopfta-Rumm-Zeit". Sie werden nach alten Hausrezepten hergestellt. Die Hausrezepte werden auch heute noch wie ein Augapfel gehütet.

Folgende Zutaten werden bei der Zubereitung verwendet:  
Ackerrüben (Kohlrabi) ,Wirsing ,Weißkraut ,Karotten, Porree, Salz