

Aus dem Suppentopf

| | |
|--|------|
| Leberknödelsuppe | 5,20 |
| Waldpilzrahmsüppchen mit kleinen Semmelklößchen und frischen Kräutern | 5,20 |
| Kürbiscremesuppe mit Croutons | 5,60 |

Deftig fränkisch

| | |
|---|-------|
| Rehbraten (Wallenfelser Jagd) mit Williamsbirne ,Preiselbeeren Thüringer Klößen und kleinem Salatteller | 15,80 |
| Wildschweinbraten (Wallenfelser Jagd) mit Preiselbeerrahmsauce gebratenen Pilzen mit Thüringer Klößen und kleinem Salatteller | 15,80 |
| Rindsroulade wie bei Oma Traudel vom Frankenwälder Weiderind Herzhaft gefüllt nach einem alten Hausrezept mit Pfefferbeißer, Zwiebel, Gewürzgurke, Senf dazu Blaukraut und Thüringer Klößen | 14,90 |
| Schäufle vom fränkischem Strohschwein mit Dunkelbiersauce Sauerkraut und Thüringer Klößen | 14,90 |
| Krenfleisch vom Frankenwälder Weiderind in Meerrettichrahmsauce, Thüringer Klößen und kleinem Salatteller | 13,90 |
| Rinderbäckchen in Rotwein geschmort mit Rahmwirsing und Thüringer Klößen | 14,90 |
| Zweierlei von der Bauernente Brust (rosa gebraten) und Keule geschmort mit Blaukraut und Thüringer Klößen | 16,90 |
| Fränkisches Täubchen (Alfons Zametzer, Dobenreuth) ausgelöst und gefüllt mit würzigem Semmelteig Blaukraut, Kloß | 18,90 |

Frische Pfifferlinge

Pfiffer-„Ländla“ mit Kürbiskernkruste

vom fränkischem Strohschwein
Pfifferlingsrahmragout, Kroketten
Gemüse der Saison

16,80

Pfifferlinge in Speckrahmsauce

mit Semmelklößen

14,90

Pfifferlinge in Kräuterrührei

mit Kartoffeln und Sommergemüse

14,90

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 Zwetschgenröster

6,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

mit 3 Kugeln Vanilleeis und Sahne

6,90

„Heiß und Kalt“

Espresso und 1 Kugel Vanilleeis

4,90