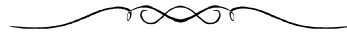




Tagesempfehlungen des Hauses



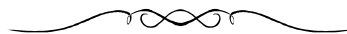
Spessarter Hirschkalbsbraten
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

gegrillter Wildschweinerücken
mit frischen Champignons,
Wildrahmtunke, Kroketten und Salat

Wildgulasch mit Champignons & Preiselbeeren
dazu Spätzle und Salat

Rinder Entrecoté mit Café-de-Paris Butter
dazu Steakhouse Pommes und Salat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Spätzle und Salat



Dessertteller „Spechtshaardt“
lassen Sie sich überraschen



Suppen & Vorspeisen

Soups & Starters

Karamellierter Ziegenkäse mit Feigensenf

Salatbouquet, Butter und Toast

Caramelized goat cheese with fig mustard

salad bouquet, butter and toast

Klare Rinderkraftbrühe nach Wahl

Leberknödel

Flädle

Clear beef broth with

liver dumplings

stripes of pancakes

Pastinakencremesuppe

parsnips cream soup

Knackige Salate

Salad

Bunter Salatteller vom Markt

mit gegrillten Putenstreifen, Butter und Toast

Mixed market with grilled turkey, butter and toast

Bunter Salatteller vom Markt

mit Scampispieße, Butter und Toast

Mixed market salad with scampi, butter and toast

Bunter Salatteller mit Chicken Wings

und Wedgeskartoffeln

Mixed market salad with chicken wings and wedges potatoes



Hauptspeisen

Main course

Puten Thai Curry in Kokosmilch

mit Gemüse und Basmatireis (leicht scharf)

Chicken Thai Curry with cocos milk, vegetables and rice (spicy)

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes-frites und Salat

Schnitzel „Wiener Art“ with French fries and side salad

Gutsherrenpfanne

zarte Schweinelendchen an hausgemachten Spätzle
mit Champignonrahm und Käse überbacken, dazu Salat

Pork loin with homemade spaetzle (typical german pasta)
with mushroom cream sauce baked with cheese comes with a side salad

Schnitzel „Cordon Bleu“

mit Pommes-frites und Salat

Schnitzel “Cordon Bleu” with French fries and side salad

Rumpsteak „Kräuterbutter“

mit Pommes-frites und Salat

Rump steak with herb butter, French fries and side salad

Gegrillte Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße

mit Kroketten und Salat

Pork loin in pepper sauce with croquettes and salad

Gekochtes Mastochsenfleisch in Meerrettichsoße

mit Petersilienkartoffeln und rote Bete Salat

Cooked beef in horseradish sauce
with potatoes and beetroot salad



Vegetarisch und Fisch

Vegetarian and fish

Spinatknödel in Champignonrahm mit Salat

spinat dumplings in mushroom cream sauce
and side salad

Weißes Welsfilet mit Meerrettichkruste

dazu Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse

White catfish fillet with horseradish crust
served with parsley potatoes and root vegetables

Zanderfilet auf glasiertem Gemüse

mit Petersilienkartoffeln und Rieslingsoße

Pike perch fillet with grilled vegetables
potatoes and white vine sauce

Für unsere kleinen Gäste

Kids menu

Schnitzelchen „Strolchi“

mit Pommes-frites und Salat

Small Schnitzel „Strolchi “
with french fries and side salad

Fleischpflanzerl

mit Pommes-frites und Salat

Meatballs with French fries and side salad

Kein Genuss ist vorübergehend.

Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend

Johann Wolfgang von Goethe