

Unsere Spezialitäten

Aperitifempfehlung:


Lillet Wild Berry

Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry und Beeren auf Eis 5,80 €



Pastinakencremesuppe mit Schinkenstreifen und Sahnehäubchen 5,90 €


Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne 4,80 €



Veganes Gemüse-Haferflockenpflanzerl in Tomatensoße,
mit Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur in Himbeerdressing 11,20 €

Feiner *Räucherlachs* mit Dillsenfsoße und Röstinchen
an Salatgarnitur in Himbeerdressing 12,90 €

Cremige *Käsespätzle*, Topfenspätzle mit Emmentaler, Bergkäse
und knusprigen Röstzwiebeln 10,90 €



Salatteller „Alt Fürstätt“

Frühlingssalate mit Hausdressing, gegrillten Putenstreifen,
Mangochutney, Parmesanspänen, Kräuterbutter und geröstetem Brot
12,60 €

Gemischter Beilagensalat, knackige Frühlingssalate
mit Hausdressing und Kürbis- Sonnenblumenkerndl 4,50 €

Großer gemischter Salatteller, knackige Frühlingssalate mit Hausdressing,
Kürbis- Sonnenblumenkerndl, gekochtem Ei und Weißbrot 9,20 €

(für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €)

SYLTER FISCHWOCHEN

<i>Rotbarschfilet</i> mit knuspriger Brezenpanierung, dazu Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat	14,50 €
Kross gebratenes <i>Zanderfilet</i> auf geschmorten Dillgurken, dazu Sahnenudeln	16,90 €
Natur gebratenes <i>Wolfsbarschfilet (Loup de Mer)</i> , mit Fenchel-Karottengemüse und Weißweinrisotto	18,20 €
<i>Dorade Royal</i> im Ganzen in Zitronenbutter gebraten auf Ratatouille-Gemüse, mit Rosmarinkartoffeln	18,50 €
Gegrillter <i>Seeteufelschwanz</i> auf toscanische Art, in einer Tomaten-Knoblauch-Zwiebelsoße, mit Herzoginkartoffeln	19,50 €

Die besondere Empfehlung

(Frisch aus den Weihern der Fischzucht Johann Hefter, Rohrdorf)

Kross auf der Haut gebratenes *Saiblingsfilet*
in Zitronenbutter, auf mediterranem Gemüse dazu Kartoffelplätzchen
17,50 €



Unsere Weinempfehlung:

Würzburger Silvaner / Trocken / Franken 2021
Weingut Hofkeller Würzburg 1/4l 7,10 €

Orangen - Tiramisu
mit Pralinensoße im Einmachglas serviert
6,90 €

(für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €)

Unsere Klassiker

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“</i> , mit Pommes frites	11,80 €
mit Preiselbeeren	12,80 €
<i>Zarte Ochsenbackerl</i> in Portwein geschmort, dazu Rote Bete Gemüse und Salzkartoffel	18,90 €
<i>Kalbsrahmbraten</i> mit frischen Kräutern, dazu Vichy-Karotten und hausgemachte Topfenspätzle	16,50 €
<i>Medaillons vom Schweinefilet</i> auf Schwammerlrahmsöße mit glasiertem Gemüse und Röstimedailles	16,90 €
<i>Zwiebelrostbraten</i> in Zwiebeljus mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	20,90 €

(bei Hauptgerichten als Seniorenteller ziehen wir 2,00 € ab)

Etwas Süßes zum Dessert

<i>Eiskaffee oder Eisschokolade</i> , mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	6,30 €
<i>Eis und Heiß</i> , Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,20 €

Gemischtes Eis nach Wahl (3 Kugeln)

(Bourbon Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Zitroneneis, Walnusseis)

ohne Sahne 4,50 €, mit Sahne 5,20 €

Unsere Desserts und Kuchen stellen wir selbstverständlich frisch und mit besten Zutaten selbst her!

Lauwarmer <i>Apfelstrudel</i> mit Bourbon-Vanilleeis, Sahne und Mandelblättchen	6,50 €
Hausgemachte <i>Apfelkücherl</i> in Zimtzucker mit Bourbon-Vanilleeis	6,50 €

Fragen Sie auch nach unserem aktuellen Kuchenangebot

1 Stück Kuchen 3,00 € / 1 Stück Torte 3,50 €

1 Stück Apfelstrudel 3,50 € / Sahne 0,70 €

Schmankerl für unsere kleinen Gäste

<i>½ Rinderkraftbrühe oder ½ Cremesuppe</i>	3,20 €
<i>Paniertes Schnitzel</i> mit Pommes frites und Ketchup	6,90 €
<i>Schnitzel, natur</i> , mit Rahmsauce und Spätzle	6,90 €
<i>Serviettenknödel</i> mit Rahmsauce	4,20 €
<i>Spätzle</i> mit Rahmsauce	4,20 €
<i>Pommes frites</i> mit Ketchup	4,20 €
<i>1 Kugel Eis</i>	1,50 €

Unsere Brotzeiten

<i>Bayerischer Wurstsalat</i> mit Brot A)	6,90 €
<i>Schweizer Wurstsalat</i> mit Brot A)	7,50 €
<i>Obatzda</i> mit Brot	6,80 €
<u>Brotzeitbrett'</u> l, Bergkäse, Bauerngeräuchertes A), Karminwürzen Essiggurke, Obatzda mit Brot und Butter	12,90 €
<i>Currywurst</i> A) mit feiner hausgemachter Soße und Pommes frites	8,50 €

A) Zusatzstoffe - Pökelsalz

„Lieber ein bisschen zu gut gegessen
als wie zu erbärmlich getrunken.“

Wilhelm Busch, deutscher Dichter und Zeichner