

Unsere Spezialitäten

Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl und Gemüsejulienne 4,80 €



Rosa gebratener *Kalbstafelspitz* mit Thunfischsoße
an Salatbukett in Walnussdressing 12,90 €

Tomaten Risotto mit mariniertem Rucola und Schafskäse 11,20 €

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



Salatteller „Alt Fürstätt“

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

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

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



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 €

+(für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €)

SCHNITZELWOCHEN

Aperitifempfehlung:

Johannisbeer-Spritz

mit Brombeersirup, Johannisbeernektar und Prosecco auf Eis 6,50 €



Kräuterrahmsuppe mit Schinkenstreifen und Sahnehäubchen 5,90 €



Hähnchenschnitzelchen in Knusperpanierung
auf geschmorten Gurken, mit Macaire Kartoffeln 14,20 €

Münchner Schnitzel mariniert mit Meerrettich und Senf,
in der Brezenpanierung, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 13,80 €

Veganes Gemüseschnitzel mit Kürbischutney,
Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur in Himbeerdressing 11,20 €

Natur gebratenes *Lendenschnitzel* in Kräutersoße,
mit Mandelbrokkoli und Basmatireis 15,20 €

Schnitzel nach Alt Fürstatter Art, gefüllt mit Obatzda,
dazu gegrilltes Gemüse und Herzoginkartoffel 15,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Würzburger Silvaner / Trocken / Franken 2021

Weingut Hofkeller Würzburg 7,10 €

Schoko-Chili Pannacotta

mit Mangosoße 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>Wildrahmgulasch</i> mit Rotweibirne und Preiselbeeren, dazu Blaukraut und Schupfnudeln	17,90 €
<i>Kalbsrahmbraten</i> mit frischen Kräutern, dazu Vichy-Karotten und hausgemachte Topfenspätzle	16,50 €
<i>Medaillons vom Schweinefilet</i> auf Schwammerlrahmsoße 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	6,00 €
<i>Eis und Heiß</i> , Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,50 €

Gemischtes Eis nach Wahl (3 Kugeln)

(Bourbon Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Zitroneneis, Walnusseis)
ohne Sahne 4,20 €, mit Sahne 4,80 €

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

Lauwarmer <i>Apfelstrudel</i> mit Bourbon-Vanilleeis, Sahne und Mandelblättchen	4,80 €
Hausgemachte <i>Apfelkücherl</i> in Zimtzucker mit Bourbon-Vanilleeis	5,50 €

Fragen Sie auch nach unserem aktuellen Kuchenangebot

Schmankerl für unsere kleinen Gäste

<i>½ Rinderkraftbrühe oder ½ Cremesuppe</i>	3,20 €
<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup</i>	6,90 €
<i>Schnitzel, natur, mit Rahmsoße und Spätzle</i>	6,90 €
<i>Serviettenknödel mit Rahmsoße</i>	4,20 €
<i>Spätzle mit Rahmsoße</i>	4,20 €
<i>Pommes frites mit Ketchup</i>	4,20 €
<i>1 Kugel Eis</i>	1,70 €

Unsere Brotzeiten

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

A) Zusatzstoffe - Pökelsalz

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

Wilhelm Busch, deutscher Dichter und Zeichner