

Unsere Spezialitäten

Aperitifempfehlung:

Amalfi Spritz

Campari, Grapefruitsaft und Bitter Lemon auf Eis 6,90 €

Unsere Weinempfehlung:

FRANKENWEIN ILMBACHER HOF

Silvaner trocken **25cl** 6,90 €

Müller-Thurgau trocken **25 cl** 6,90 €



Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse 6,20 €

Winzersuppe: feine Cremesuppe mit Silvaner und Croutons 7,40 €



Zucchiniplanzerl mit Tomatensugo,
Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur in Senf-Dressing 14,50 €

Käsespätzle: Topfenspätzle mit Emmentaler und Bergkäse
und knusprigen Röstzwiebel 13,90 €

Zweierlei Linsensalat mit in Honig karamellisiertem Ziegenkäse
und mariniertem Rucola 13,90 €

Gemischter Beilagensalat: knackig frische Salate
mit Hausdressing und Kürbis- & Sonnenblumenkerndl 5,90 €

Salatteller „Alt Fürstätt“ frische Salate mit Hausdressing,
gegrillten Putenstreifen, Mangochutney, Parmesanspänen,
Kräuterbutter und geröstetem Brot 15,40 €

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

Fränkische Wochen

Frische Schwammerl und Pfifferlinge
mit Kräutern dazu Serviettenknödel 15,80 €

Würzburger Rote Zipfel: Bratwürste in
Rotwein-Wurzelsud dazu geriebenen Kren und Brot 12,20 €

Rhöner Schnitzel: Naturschnitzel mit Lauch, Schinken
und würzigem Käse überbacken dazu Kartoffelkrapfen 19,20 €

Knuspriges **Schäufele** in Rauchbiersoße
mit Dampfkraut und Kartoffelkloß 19,90 €

Wildrahmgulasch „Steigerwälder Art“ mit Rotweinbirne,
Preiselbeeren, Wirsinggemüse und Butterspätzle 22,50 €

Fränkischer Sauerbraten in Rotweinsauce
dazu Apfelblaukraut und Kartoffelkloß 24,80 €

Paniertes in Butter gebratenes **Forellenfilet**
mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat 22,50 €



Aus den Weihern der Fischzucht Hefter, Rohrdorf

Gebratenes Saiblingsfilet an Zitronenbutter mit
saisonalem Gemüse und Kartoffelplätzchen 24,50 €

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.“
George Bernard Shaw

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	14,90 €
- mit Preiselbeeren	16,20 €
Kalbsrahmbraten mit Vichy-Karotten und hausgemachten Topfenspätzle	20,50 €
Medaillons vom Schweinefilet auf Schwammerlrahm mit Pfifferlingen dazu glasiertes Gemüse und Rösti	22,90 €
Zwiebelrostbraten in Zwiebeljus mit knusprigen Röstzwiebeln dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	28,40 €



Etwas Süßes zum Dessert

Birnen-Vanillecreme mit Haselnuss-Pralinensoße	7,20 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne und Mandelblättchen	7,50 €
Hausgemachte Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis	7,30 €
Eis und Heiß: Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,70 €
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	7,20 €

Gemischtes Eis nach Wahl

(Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Zitroneneis, Walnusseis)

Je Kugel 1,80 € Sahne 0,80 €

Fragen Sie auch nach unserem aktuellen Kuchenangebot

1 Stück Kuchen 3,90 € / 1 Stück Torte 4,70 €
1 Stück Apfelstrudel 3,90 € / Sahnetupfer 0,80 €

Unsere Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat Scheiben von Regensburger ^{A)} in Vinaigrette roten Zwiebeln, Essiggurke, Radieschen und Brot	9,20 €
Schweizer Wurstsalat Streifen von Regensburger ^{A)} und Emmentaler in Vinaigrette, Essiggurke und Paprika dazu Brot	9,90 €
Obatzda mit Brot	8,50 €
Brotzeitbrett'l Bergkäse, Bauerngeräuchertes ^{A)} , Polnische ^{A)} , Essiggurke, Radieserl und Obatzda mit Brotkorb und Butter	16,90 €
Currywurst ^{A)} mit feiner hausgemachter Soße und Pommes frites	10,50 €

^{A)} Zusatzstoffe - Nitritpökelsalz



Schmankerl für unsere kleinen Gäste

½ Rinderkraftbrühe oder ½ Cremesuppe	3,50 €
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,90 €
Schnitzel natur mit Rahmsoße und Spätzle	7,90 €
Serviettenknödel mit Rahmsoße	4,50 €
Spätzle mit Rahmsoße	4,50 €
Pommes frites mit Ketchup	4,50 €
1 Kugel Eis	1,80 €