

# *Zwischen den Jahren in der Spezerei*

*Waldpilzsüppchen  
mit Knoblauchkrusteln  
€ 4,50*

*Sauerbraten vom Hirschkalb mit  
Semmelknödel und Blaukraut  
€ 16,80*

*Geschmortes vom fränkischen Reh  
mit Kartoffelkloß und Blaukraut  
€ 15,80*

*¼ Gans  
mit Kartoffelkloß und wahlweise  
Blaukraut, Wirsing oder Selleriesalat  
€ 18,90*

*Gänseleber in Sherryrahm  
mit Semmelknödel und gemischtem Salat  
€ 13,80*

# *Suppen*

*Fränkische Hochzeitsuppe*  
€ 4,50

*Kürbisrahmsuppe*  
*mit gerösteten Kürbiskernen und*  
*Steirischem Kürbiskernöl*  
€ 4,50

# *Vorspeisen*

*Salate der Saison*  
*mit Rosmarin-Appelspalten*  
*und gebratener Gänseleber*  
€ 9,50

*Feldsalat*

*mit krossem Speck und Knoblauchkrusteln*  
*€ 6,90*

## *Vegetarisch*

*Hausgemachte Kürbismaultaschen*  
*mit Tomaten-Butter und gemischtem Salat*  
*€12,90*

*Semmelknödel*  
*mit Rahmpilzen und gemischtem Salat*  
*€ 13,80*

## *Fisch*

*Gebackenes fränkisches Karpfenfilet*  
*mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat*  
*€ 14,50*

*Zander im Kartoffelrack*  
*mit Kräuterrahmsoße und Buttererbsen*

€ 16,50

## *Fleisch*

*1/4 Bauernente gebraten  
mit Kloß<sub>3,4</sub> und Blaukraut  
€ 12,80*

*Schweineschäufele knusprig gebraten  
mit Kloß<sub>3,4</sub> und Wirsing  
€ 11,90*

*Krenfleisch  
mit Kloß<sub>3,4</sub> und Wirsing  
€ 13,60*

*Schweinelendchen vom Grill  
mit Cognacrahm, Bratkartoffeln und Salat  
€ 13,80*

## *Nachspeisen*

*Haselnuss-Krokant-Parfait  
mit Rotweinzwetschge  
€ 7,80*

*Apfelküchle mit Vanilleeis  
€ 6,00*

## *Heißgetränke*

<i>Tasse Kaffee<sub>1</sub></i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Cappuccino<sub>1</sub></i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Espresso<sub>1</sub></i>	<i>€ 2,20</i>