

Besondere Empfehlung zur Jahreszeit

<i>Neuensteiner Kartoffelbratwurst (geringer Kartoffelanteil im Wurstbrät) mit Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln</i>	€ 9,50
<i>Gefüllter Lammrollbraten in Soße von Zwiebeln, Tomaten und Kräutern, mit grünen Bohnen und Krokette</i>	€ 13,50
<i>Gemüse-Nussbraten auf Champignonrahm mit Wirsinggemüse und Krokette (vegetarisch)</i>	€ 14,00
<i>Das Beste aus Schwaben auf einem Teller: Zwiebelrostbraten, hausgemachte Maultaschen, hausgemachte Käsespätzle und Kartoffel-Gurkensalat</i>	€ 18,00
<i>Lammsteaks in Kartoffelstroh gebraten mit Ofengemüse</i>	€ 20,00

**Lämmer beziehen wir vom Schäfer Heinrich Emmerich.
Seine Herde beweidet die Flächen vom Truppenübungsplatz Schwarzenborn**

Deutscher Spargel aus Volkach am Main

<i>Rahmsuppe von frischem Spargel</i>	€ 5,50
<i>Tagliatelle mit Spargelstücken, Erbsen und Cocktailtomaten in Bärlauchsoße (vegetarisch)</i>	€ 14,00
<i>Kleines Putensteak mit Spargel, Sauce Hollandaise überzogen und Petersilienkartoffeln</i>	€ 18,00
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Spargelragout mit Bärlauch und Petersilienkartoffeln</i>	€ 24,00
300 g frischer Spargel (Rohgewicht ungeschält)	€ 16,00
500 g frischer Spargel (Rohgewicht ungeschält)	€ 22,00
<i>jeweils mit flüssiger Butter oder Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln</i>	
<i>dazu paniertes Schweineschnitzel</i>	€ 6,50
<i>dazu roher oder gekochter Schinken je</i>	€ 7,00
<i>dazu geräucherter Lachs</i>	€ 11,00
<i>dazu Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	€ 12,00
<i>dazu kleines Rumpsteak</i>	€ 15,00