

## Aperitif-Empfehlung

Edition Fiedler Secco mit Hollunderlikör	4,50
Hopferol Pils vom Faß mit Aperol	4,00

## Bierempfehlung

Lagerbier „Brauerei Hofmann“	0,25l	2,60
aus dem Steinkrug	0,5l	3,50

## Der neue Jahrgang

2020 Riesling	
QbA, trocken, 12%	
Bernd Hofmann, Ipsheim	
0,1l	3,90 - Schoppen
0,25l	5,90
Flasche	0,75l 17,00

## zu den Pfifferlingen

2019 Müller-Thurgau „Ipsheimer Burgberg“	
QbA, trocken 12%	
Herbert & Thomas Düll, Ipsheim	
0,1l	2,90 - Schoppen
0,25l	4,00
Flasche	1,0l 15,00

## Suppen - Vorspeisen

Kremsuppe von Pfifferlingen mit Croutons	5,60
Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen	9,50
Rehcarpaccio mit Olivenöl mariniert	12,50

## Hauptgerichte

Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat und Salatteller	19,00
Feinschmeckerschnitzel mit Pfifferlingen und Spinat dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm	17,80
Geschmorte Ochsenbacken mit Kohlrabigemüse und Brezenknödel	18,50
Oberroßbacher Zwiebelrostbraten mit Marktgemüse und Bratkartoffeln	22,80
Frischer Matjes auf grünen Bohnen mit Bratkartoffeln	15,80
Hausgemachte Bandnudeln mit Lachs, Riesengarnelen und Sommergemüse in Frankensektsoße	19,80

## Frische Pfifferlinge

Pfifferlinge in Rahm mit böhmischen Knödeln und Salatteller	16,80
Rinderfilet mit großem Sommersalat und gebratenen Pfifferlingen, Baguettebrot	29,80

## Für unser kleinen Gäste

Kleines Schnitzel mit Pommes frites	8,50
Lachsfilet mit Dampfkartoffeln	11,50

## Nachtisch

Creme Brulée mit Schokoladeneis	7,50
Glasierte Erdbeeren mit Vanilleeis	8,50
„Drei in Einem“ Espresso, Willi naturtrüb und Kugel hausgemachtes Erdbeereis	8,00
Hausgemachtes Eis je Kugel Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeer	2,00

