

## Suppe

Fränkische Leberknödelsuppe mit Kräuterflädle EUR 4,80

## Vorspeisen

Knuspriges hausgemachtes Röstinchen  
mit geräuchertem Lachs  
pikantem Kräuter-Dip und Salatgarnitur EUR 9,50

## Fisch

### Der Bachsaibling – Die Königsklasse unter den Lachsfischen

Heißgeräucherter Bachsaibling  
mit Sahnemeerrettich, Bauernbrot und Butter, dazu ein bunter Salatteller EUR 16,50

Bachsaibling Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter  
und verschiedenen Salaten der Saison EUR 19,80

Bachsaibling blau  
im altfränkischen Wurzelsud, mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter  
und verschiedenen Salaten der Saison EUR 19,80

### Unser Hausspezialität aus der Fernsehsendung „Schlemmerreise Franken“:

Bachsaibling nach Art der Handthaler Winzer  
Frischer Saibling in Silvanersahnesauce mit Weintrauben,  
Petersilienkartoffeln und verschiedenen Salaten der Saison EUR 20,80

## Fleischgerichte

Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites  
und verschiedenen Salaten der Saison EUR 14,50

Fränkisches Hochzeitsessen  
Tafelspitz mit Meerrettich, Preiselbeeren und breiten Nudeln EUR 15,50

Truthahngeschnetzeltes „Exotisch“ in Tomaten-Curryrahmsauce  
und verschiedenen Früchten, dazu hausgemachte Rösti  
und verschiedene Salate der Saison EUR 17,80

Hirschkalbsbraten „Steigerwald“ mit Preiselbeerbirne  
und feiner Wacholderrahmsauce,  
dazu ein hausgemachter Kartoffelkloß und Blaukraut EUR 18,50

Schweinerückensteak „Steigerwald“  
in feiner Champignonrahmsauce,  
dazu knusprige Krokette und verschiedene Salate der Saison EUR 17,00

Lendenspezialität „Brunnenhof“  
Schweinemedallions in feiner Champignonrahmsauce  
dazu Herzoginkartoffeln und verschiedene Salate der Saison EUR 18,50

