



Ochsenbouillon mit verschiedenen Köstlichkeiten 7.50

Rumzwetschgen mit Prosecco 6.80

Gemischter Salatteller 6.50

Garnelen auf Avokado Mangosalat in Chillivinaigrette 14.80

Spanferkelsülze mit Salatbouquet und Bauernbrot 13.50

Matjesfilet auf Hausfrauensoße mit Petersilkartoffeln 13.50

„Ceasars Salad“ mit Kapern, Eiern, Parmesan, gebratenem Speck und
Pute 16.00

Scheurebe aus der Schwane in Volkach, Franken
0,2l 8.50

Zanderfilet in Rieslingschaumsoße auf Spinat und Wildreis
mit Pfifferlingen, Tomaten und Frühlingszwiebeln 25.00

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Kartoffelsalat und gemischtem Salat
25.00

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle 17.50

Krautwickerl in Pfifferlingrahm mit Kartoffelpüree 17.00

Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Petersilkartoffeln und Meerrettich 19.80

Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und gemischtem Salat 29.00

Kalbsleber sauer mit Kartoffelpüree und gemischtem Salat 22.00

Bayrische Reherl in Rahm mit Semmelknödel 17.50

Tiroler Käsnockerl in brauner Bröselbutter mit Parmesan und gemischtem
Salat 17.50

Für unsere kleinen Gäste

Putenschnitzel mit Pommes 9.00

Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle 12.00

Pommes frites 4.50

Spätzle / Semmelknödel mit Soße 4.50

Schokoladenmousse auf marinierten Erdbeeren 10.00
Wachauer Marillenknödel auf Aprikosensoße mit Vanilleeis und Sahne
12.00
Prinzregententorte 5.00
Eiskaffe mit Florentiner 9.50
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne 7.50
Apfelkücherl auf Aprikosensoße mit Vanilleeis und Sahne 9.50
Zwetschgenbavesen auf Zwetschgenröster in Weinschaum mit Joghurteis
und Sahne 12.00

Brotzeiten, sowie unsere Nachmittagskarte von 14.30 – 17.00 Uhr

Warmer Obatzda mit geröstetem Bauernbrot 10.00
Schweizer Wurstsalat mit blauen Zwiebeln und Bauernbrot 8.50
Nürnberger mit Kraut und Bauernbrot 8.50
Garnelen in Chillivinaigrette auf Avokados und Mangos 14.50
Bayrische Reherl in Rahm mit Semmelknödel 17.50
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Kartoffelsalat und gemischtem Salat
25.00