



Speisekarte

Festtagssuppe kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Leberklößchen	4,50 €
Kürbiscremesuppe – vegan – aus Hokkaidokürbissen und Kokosmilch	5,30 €
Zarte Gänsebrust mit zweierlei Klößen und Storaths Blaukraut	20,50 €
Zarter Wildbraten vom Hirschkalb mit zweierlei Klößen und Storaths Blaukraut	18,50 €
Fränkisches Hochzeitsessen gekochtes Rindfleisch mit Bandnudeln, Preiselbeeren und Meerrettichsahnesoße	15,50 €
Klassischer Schweinebraten vom Schweinekamm dazu zweierlei Klöße und Storaths Blaukraut	13,50 €

... für mehr Genuss bitte wenden!



Vegetarisch:

Zwei Semmelknödel 9,50 €

mit cremigen Rahmchampignons und gemischtem Salat

Veganes Linsen-Curry 15,50 €

aus schwarzen Belugalinsen

mit Langkornreis und gemischtem Salat

Unsere Empfehlung des Tages:

Schweineschnitzel „Helene“ 16,50 €

mit Birne, Preiselbeeren und Käse überbacken

dazu Pommes Frites

und gemischter Salat

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel 16,50 €

mit würziger Salsa-Sahnesoße

dazu Kroketten

und gemischtem Salat

Schweineschnitzel 15,50 €

mit Champignonrahmsoße

dazu Spätzle

und gemischter Salat

Schweineschnitzel 13,50 €

„Wiener Art“

mit Pommes Frites

und gemischtem Salat

Dessert:

Apfel-Tiramisu 5,50 €

Mascarponecreme mit Bratapfelkompott und Spekulatius

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Storath