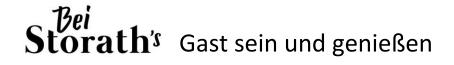


Speisekarte

Festtagssuppe	4,50 €
kräftige Rinderbrühe	
mit hausgemachten Leberklößchen	
Kürbiscremesuppe – vegan –	5,30 €
aus Hokkaidokürbissen und Kokosmilch	
Zouto Cänachuust	20 50 6
Zarte Gänsebrust	20,50 €
mit zweierlei Klößen	
und Storaths Blaukraut	
Zarter Wildbraten	18,50€
vom Hirschkalb	
mit zweierlei Klößen	
und Storaths Blaukraut	
Fränkisches Hochzeitsessen	15,50€
gekochtes Rindfleisch	
mit Bandnudeln, Preiselbeeren	
und Meerrettichsahnesoße	
Klassischer Schweinebraten	13,50 €
vom Schweinekamm	
dazu zweierlei Klöße	
und Storaths Blaukraut	

... für mehr Genuss bitte wenden!

Bitte wenden Sie sich an uns, wenn Sie Informationen über Zutaten in unseren Speisen erhalten möchten, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können.



Vegetarisch: Zwei Semmelknödel mit cremigen Rahmchampignons und gemischtem Salat	9,50€
Veganes Linsen-Curry aus schwarzen Belugalinsen mit Langkornreis und gemischtem Salat	15,50€
Unsere Empfehlung des Tages: Schweineschnitzel "Helene" mit Birne, Preiselbeeren und Käse überbacken dazu Pommes Frites und gemischter Salat	16,50€
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit würziger Salsa-Sahnesoße dazu Kroketten	16,50€
und gemischtem Salat Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße dazu Spätzle	15,50 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und gemischtem Salat	13,50€
Dessert:	

Apfel-Tiramisu 5,50€

Mascarponecreme mit Bratapfelkompott und Spekulatius

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Ihre Familie Storath

Bitte wenden Sie sich an uns, wenn Sie Informationen über Zutaten in unseren Speisen erhalten möchten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.