



passend zur Jahreszeit

vorweg empfehlen wir eine

Flädlesuppe

mit Fleischklößchen

dazu Holzofenbrot

5,80 €

dann eine leckere

Gänsebrust

*dazu hausgekochter Rotkohl, Kloß^{b c}
und eine Glühweinbirne mit Preiselbeeren*

29,50 €

und hinterher ein

Lavaküchlein

dunkler Schokokuchen mit weichem Kern

dazu Vanilleeis und Sahne

6,50 €

als gesamtes Menü bestellt, berechnen wir nur

38,50 € *pro Person*

ausserdem - nur auf Vorbestellung

für mindestens 6 Personen

Grünkohl „satt“

mit Kasseler, Bauchfleisch und Mettenden

sowie Pinkel und Bregenwurst

dazu gesalzene Kartoffeln

und

geröstete Kartoffeln

21,90 € *pro Person*



Vorsuppen

Linsensuppe von roten Linsen

bestreut mit gerösteten Croutons vom Fladenbrot
dazu Holzofenbrot (vegan)

5,80 €

Leberknödelsuppe

mit Gemüsejulienne dazu Holzofenbrot

5,80 €

Flädlesuppe

mit Fleischklößchen dazu Holzofenbrot

5,80 €

als kleine Vorspeise

Kleiner gemischter Salat

als Beilage oder vorweg
mit French-Dressing^{b c e} oder
Honig-Senf-Vinaigrette

4,90 €

Lieber Gast!

Änderungswünsche der Gerichte beeinträchtigen unsere Arbeitsabläufe erheblich.

Wir bitten Sie deshalb um Verständnis dafür, daß wir Ihnen Abänderungen

mit 1,50 € **zuzüglich** der Warenwertdifferenz in Rechnung stellen.

Zum Beispiel:

Bratkartoffeln statt pommes frites = 1,50 € plus 5,20 € minus 4,50 € = 2,20 € Aufschlag



Salat und mehr

Teilchen vom Hähnchenbrustfilet im Kräutermantel

dazu Pommes Frites, eine kleine Salatvariation

und als Dip wahlweise:

Sweet-Chili, Barbecue oder Honig-Senf-Crème

12,90 €

Salat mit geräucherter Forelle

Salatvariation, Tomaten, geräuchertes Forellenfilet,

Croutons, mit French-Dressing^{b c e}

oder Honig-Senf-Vinaigrette

dazu Holzofenbrot

15,50 €

Salat mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen

Salatvariation, Tomaten, Hühnerbrustfilet,

Croutons, mit French-Dressing^{b c e}

oder Honig-Senf-Vinaigrette

dazu Holzofenbrot

13,50 €

Kleiner gemischter Salat

als Beilage oder vorweg

mit French-Dressing^{b c e} oder

Honig-Senf-Vinaigrette

4,90 €



Bewährtes

Schäufele "Fränkische Art"

der Klassiker der fränkischen Küche schlechthin:

zartgeschmortes Schulterfleisch am Knochen, der einer kleinen Schaufel ähnelt
mit röscher Speckkruste
dazu Rotkohl, Kloß^{b c}
und Biersauce



15,80 €

Sauerbraten

Rindfleisch von der Semerrolle eingelegt in einem Sud aus Rotweinessig, Lorbeer,
Wacholder, Piment, Nelken, Senfkörnern, Koriander, Pfeffer und Suppengemüse,
dazu Lebkuchensauce, Rotkohl und Kloß^{b c}

17,70 €

Rinderroulade

gefüllt mit Gurke, Speck^{mit Nitritpökelsalz} und Zwiebeln
dazu hausgekochter Rotkohl

mit Kloß^{b c} **18,90 €**

mit Bratkartoffeln 22,00 €

Lieber Gast!

Zu jedem bestellten Hauptgericht aus unserer Speisekarte
servieren wir Ihnen (solange unser Vorrat reicht)
für nur 5 € Aufschlag
eine Tagessuppe vorweg
und ein Tagesdessert hinterher!



Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel paniert, mit Zitronenscheibe belegt,
dazu eine kleine Salatvariation
mit Pommes Frites **16,90 €**

mit Bratkartoffeln 19,10 €

„Zwiebelschnitzel“

Schweineschnitzel paniert, mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter,
dazu eine kleine Salatvariation
mit Pommes Frites **17,90 €**

mit Bratkartoffeln 20,10 €

Schnitzel „Jäger Art“

Schweineschnitzel paniert, mit Rahmsauce aus
Champignons und Wildpilzen
dazu eine kleine Salatvariation
mit Pommes Frites **17,90 €**

mit Bratkartoffeln 20,10 €

„Cordon Bleu“

Schweineschnitzel mit Käse und gekochtem
Schinken ^{c, h, mit Nitritpökelsalz} gefüllt
und paniert, dazu eine kleine Salatvariation
mit Pommes Frites **19,80 €**

mit Bratkartoffeln 22,00 €

Lieber Gast!

Zu jedem bestellten Hauptgericht aus unserer Speisekarte
servieren wir Ihnen auf Wunsch (solange unser Vorrat reicht)
für nur 5 € Aufschlag
eine Tagessuppe vorweg
und ein Tagesdessert hinterher!



Leckerer vom Grill

Rumpsteak (ca 250g) „schlicht und einfach“

ohne Fettrand, von argentinischem Weiderind
mit Kräuterbutter à part dazu Holzofenbrot

26,50 €

und einer kleinen Salatvariation

29,00 €

Pfeffersteak

Rumpsteak (ca 250g) ohne Fettrand, von argentinischem Weiderind
dazu eine Portwein-Pfeffersauce und Pommes Frites

29,50 €

und einer kleinen Salatvariation

32,00 €

Rumpsteak (ca 250g)

ohne Fettrand, von argentinischem Weiderind
dazu Broccoli und

Kräuter-Pellies mit Quark **29,90 €**

oder mit Bratkartoffeln **31,40 €**

gesondert gewünschte Beilagen & Extras

Rotkohl.....	3,50 €	Pommes Frites	4,50 €
Broccoli	3,50 €	Kroketten	4,50 €
Portion Kräuterbutter.....	2,00 €	Rösti	4,50 €
Mayonnaise ^c	0,50 €	Bratkartoffeln ^h , mit Nitritpökelsalz	5,20 €
Ketchup.....	0,50 €	Kräuterkartoffeln mit Quark	5,20 €
		Bratensauce	3,00 €
		Waldpilzsauce.....	3,00 €

Kleiner gemischter Salat

als Beilage oder vorweg
mit French-Dressing ^{b c e} oder
Honig-Senf-Vinaigrette

4,90 €



Fisch, von Fischer`s Fritz und von unserem Nachbarn Dobberschütz, Fischhandel seit 1742

***Geräucherte Forelle* mit Bratkartoffeln**

eine ganze Forelle *ofenwarm*
dazu Sahnemeerrettich ^{b c e}
in Speck ^{mit Nitritpökelsalz} gebratene Kartoffeln
und Salatbeilage
19,50 €

Forellenfilet „Hörnchen“

zart geräuchertes Forellenfilet
an Kräuter-Pellies mit Quark,
dazu Salatbeilage
14,50 €

Salat mit geräucherter Forelle

Salatvariation, Tomaten, geräuchertes Forellenfilet,
Croutons, mit French-Dressing ^{b c e}
oder Honig-Senf-Vinaigrette
dazu Holzofenbrot
15,50 €

Lieber Gast!

Zu jedem bestellten Hauptgericht aus unserer Speisekarte
servieren wir Ihnen auf Wunsch (solange unser Vorrat reicht)
für nur 5 € Aufschlag
eine Tagessuppe vorweg
und ein Tagesdessert hinterher!



Vegetarisches & Veganes

Gemüsepfanne vegan

Broccoli, gelbe Paprika und Tomaten in leichter Sauce, die mit Chili, Knoblauch und Koriander abgeschmeckt ist, dazu Reis

15,50 €

oder als nicht vegetarische Variante:

mit einem
gebratenen Hähnchenbrustfilet

18,30 €

„Levantisches Reisgericht“ vegan

gelbe Paprika, Sultaninen, geröstete Cashewkerne, Tomaten, Schalotten, Traubenkernöl und Limettensaft, abgeschmeckt mit Kurkuma, Kreuzkümmel und Chili

15,90 €

oder als nicht vegetarische Variante:

mit einem
gebratenen Hähnchenbrustfilet

18,70 €

Spinatknödel mit Taleggio

an Wildpilzragout

16,50 €

für unsere kleinen Gäste

Kloß mit Soß

ein Kartoffelkloß^{b,c} mit Bratensauce
und hinterher eine kleine Eisschleckerei

6,00 €

Kleines paniertes Schnitzel

dazu Pommes Frites rot/weiß
und hinterher eine kleine Eisschleckerei

10,90 €

Hähnchenbrustfilet

im Knuspermantel 3-Streifen

dazu Pommes Frites rot/weiß
und hinterher eine kleine Eisschleckerei

9,90 €



Dessert

„Caipirinha-Mousse“

hausgemachte leichte Limettenschaumcrème
verfeinert mit Minze und Rohrzucker

6,50 €

Affogato al caffè^k

Eine Kugel Vanilleeis in der Tasse
mit Espresso übergossen

4,00 €

Lavaküchlein

dunkler Schokokuchen mit weichem Kern
dazu Vanilleeis und Sahne

6,50 €

Sanfter Engel

Vanilleeis, Orangensaft und Sahne

5,90 €

Eiskaffee

Vanilleeis, starker Kaffee und Sahne

5,80 €

Eisschokolade

Vanilleeis, kräftiger Kakako und Sahne

5,80 €

Speiseeis - verschiedene Sorten

Erdbeer-, Schoko-, Vanille-,

Haselnuss- oder Walnuss **je Kugel 1,50 €**

Portion Schlagsahne 0,80 €

Topping-Saucen 0,80 €

Erdbeer-^b, Caramell-^b oder
Schokoladensauce^b

Baileys oder Eierlikör

zum Eis **2,20 €**

a: mit Farbstoff, b: mit Konservierungsstoff, c: mit Antioxidationsmittel, d: mit Geschmacksverstärker
e: geschwefelt, f: geschwärzt, g: gewachst, h: mit Phosphat, i: mit Süßungsmittel
j: mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), k: koffeinhaltig, l: chininhaltig

Eine Karte mit Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Nachfrage am Thresen.