

# Mittagskarte

## Unser Top Mittags-Lunch Angebot :

„Pulled Pork“ vom fränkischem Strohschwein mit BBQ Stampf und Krautsalat danach einen Espresso oder ein kleines Dessert

14,90 €

## Vorspeisen und Suppen

### Bunte Wintersalate

mit einer Kürbis- Holundervinaigrette , Walnuss Croutons und gerösteten Kürbiskernen (veggie-vegan)

10,90 €

Rucola Salat mit gerösteten Pinienkernen,  
kleinen Tomaten und gratinierten Ziegenkäse  
in Balsamico Vinaigrette

11,90 €

### Variation vom Weihnachtslachs

als geräucherte Mousse / als gebeiztes Lachsfilet mit Orangenaromen / Honig- Dill-Senf Soße / Olivenölkaviar / Hummeraioli

13,90 €

### Rote Bete / Trüffelvinaigrette/ Bocconcini

(Büffelmozzarella) aus Apulien / schwarzer Wintertrüffel/ Parmaschinken

14,90 €

### Antipasti – Vorspeisen – Teller

mit 9 verschiedenen Spezialitäten unserer Küche

14,90 €

(auch zum Teilen für mehrere Personen auf Platte serviert)

**Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet**  
mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola, altem Balsamico aus  
Modena und feinem Trüffelhonig  
14,90 €

**Cappuccino vom Hokkaido- Kürbis**  
mit bestem steirischem Kernöl, gerösteten Kürbiskernen  
und Parmaschinken-Garnelenspießchen  
8,80 €

## **Fränkische Bratenküche**

**Feine Rinderroulade**  
vom heimischen Angus Rind in Rahm mit  
2 Bayreuther Klößen und Blaukraut  
16,90 €

**Fränkischer Sauerbraten vom Weiderind**  
in feiner Gewürz-Lebkuchensoße, dazu 2 Bayreuther Klöße  
und Apfelblaukraut  
16,90 €

**Fichtelgebirge– Rehbraten** aus der zarten Keule, in  
schwarzer Johannisbeeren- Soße, serviert mit  
2 Bayreuther Klößen, Preiselbeeren und Blaukraut  
19,90 €

**Ofenfrisch und Knusprig-unsere „Gansbrust“**  
mit Apfel und Beifuß aus dem Backrohr, serviert in feiner  
Gänse Jus, dazu 2 Bayreuther Klöße, Blaukraut sowie ein  
Apfel-Preiselbeere –Chutney  
21,00 €

## **Mittags-Hauptgerichte**

**Unser Klassiker:  
„Wiener Schnitzel“**

**2 knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet in  
aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln,  
Preiselbeeren und Gurkensalat**

**23,90 €**

**Zarte, geschmorte Kalbsbackerl  
serviert in feiner Trüffel-Sauerrahmsoße, dazu buntes  
Marktgemüse und Gratin-Kartoffeln**

**24,50 €**

**Streifen vom US - Nebraska Beef**

**mit einer Wildpfeffer- Rahmsoße und Bourbon Whisky  
abgeschmeckt, dazu Tagliatelle-Pasta, Bacon Mais und  
Knusper-Gemüsechips**

**25,00 €**

**Unser Steak Special**

**Tagliata vom Black Angus Rumpsteak  
(ca. 220 g - gegrillt und in Tranchen geschnitten) serviert  
auf Rucola Salat, Kirschtomaten und Parmiggiano, dazu  
Rosmarinkartoffeln sowie Balsamico aus Modena**

**26,50 €**

**Heimisches Zanderfilet**

**auf der Haut gebraten, in Champagnersoße, dazu ein  
getrüffelter Kartoffelschaum und Vanillekarotten**

**24,90 €**

## **Pasta**

**Gefüllte Trüffelgnocchi in einer Parmesanage mit  
Pinienkernblattspinat, Ofentomaten und gehobeltem  
schwarzem Herbsttrüffel  
19,90 (vegetarisch)**

**Kürbis- Orangen- Risotto  
serviert mit Rosenkohl und roter Bete sowie eingelegten  
schwarzen Nüssen (veggie und vegan)  
19,90 €**

## **Unsere Weinempfehlungen**

**SenzaFine Verona rosso rot Gardasee  
Corvina, Merlot 2017**

Dunkles Rubinrot, durchzogen mit violetten Reflexen.  
In der Nase Waldfrüchte und süße, orientalische Gewürznoten.  
Fruchtig, rund, weich mit feinem Tannin am Gaumen.. Sehr  
gefällig, guter Abgang.  
**Glas 6,90 €**

**Alois Lageder Lagrein Mitterberg  
„rosé“ Südtirol Lagrein 2020**

Im Bouquet umschwärmt von Waldbeeren und Kirsche,  
mineralisch mit ausgeprägter Aromatik. Am Gaumen  
mundfüllend. Weiniger Geschmack, mit frischer Säure und  
eleganter Bitternote im Abgang.  
**Glas 7,90 €**

**Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber  
Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere  
Mitarbeiter.**

**Für Menü- bzw. Beilagenänderungen erlauben wir uns 2,50 €  
zusätzlich zu berechnen.**