

# *Advents Speisekarte*

*Mostsuppe mit Zimtroutons  
mit Frankenwein aus dem regionalem  
Weingut Leo Sauer  
4,60€*

*Cremige Maronensuppe  
mit einer Kokossahnehaube verfeinert  
4,80 €*

*Leberklößchensuppe mit Schwimmerle  
4,20 €*

*Bunter Beilagensalat  
angemacht mit hausgemachtem Dressing und selbstgemachtem  
Karottensalat und Weißkohlsalat  
3,00 €*



### *Tafelspitz*

*schonend gegartes Rindfleisch mit hausgemachter Meerrettichsoße dazu  
reichen wir Bandnudeln und Preiselbeeren*

*15,20 €*

### *Hausgemachter Sauerbraten*

*bedeckt mit selbstgemachter fein säuerlicher Sauerbratensauce dazu  
Kartoffelklöße und Apfel-Zimt-Rotkraut*

*14,80 €*

### *Knusprige gefüllte 1/2 Ente*

*mit einer selbstgemachten Brotfüllung dazu Orangensauce,  
Kartoffelklöße und Wirsinggemüse*

*17,50 €*

### *Honig glasierte Gänsebrust*

*mit einer Orangensauce, dazu reichen wir Kartoffelklöße und  
Wirsinggemüse*

*15,80 €*

### *Geschmorte Schweinebäckchen*

*in einer Weißweinsauce, dazu reichen wir Spätzle und gemischten Salat*

*16,50 €*

### *Ofen frisches Schäufole*

*schonend geschmorte saftige Schweineschulter mit knackig knuspriger  
Kruste mit Kartoffelklößen und Apfel-Zimt-Rotkraut*

*14,80 €*



*Wildgulasch vom Frischling aus heimischen Wäldern  
mit Preiselbeeren, dazu Klöße und Rotkraut  
15,50 €*

*Schweinemedallions vom Grill  
mit einer Champignonrahmsauce die mit einem Hauch Weinbrand  
verfeinert ist, dazu reichen wir hausgemachte Spätzle und Salat  
16,80 €*

*Rumpsteak wie gewünscht...  
dazu können Sie wählen  
Pfeffersauce, Kräuterbutter oder selbstgemachte Röstzwiebeln,  
mit Bratkartoffeln und Salat  
23,50 €*

*Schweineschnitzel  
von der frischen Schweinelachse dazu geriffelte knusprige  
Pommes frites und Salat  
12,50 €*

*Jägerschnitzel  
Schweinefleisch zart geklopft und paniert unter einer fein würzigen  
Pilzrahmsauce aus 100 % frischen Pilzen mit goldbraunen  
Pommes frites und Salat  
13,80 €*

*„Cordon-Bleu“ vom Schwein  
zwei dünn geklopfte Stücke Schweinefleisch, belegt mit Kochschinken  
und Schweizer Milchkäse paniert dazu Pommes frites und Salat  
14,50 €*



*Hausgemachte Wildbratwürste*  
*mit Bratkartoffeln nach Art des Hauses und einem gemischten Salat*  
*12,50 €*

*Pastataschen auf Blattsalat*  
*Gefüllte vegetarische Nudeln, in Butter mit Pilzen, Körnern und*  
*Gewürzen gebraten. Auf einem Salatnest mit frischen Früchten*  
*angerichtet*  
*13,80 €*

*Geräuchertes Forellenfilet*  
*an einer Salatgarnitur, dazu Sahnemeerrettich und Weißbrot*  
*10,80 €*

*Auf der Haut gebratener Zander*  
*mit einer fränkischer Weißwein Soße, dazu Bandnudeln und Salat*  
*17,50 €*



*Etwas Süßes danach...*

*Eis im Weckglas mit heißen Himbeeren  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren, garniert mit Sahne  
6,50 €*

*Apfelstrudel  
mit Vanillesoße und Sahnehaube  
6,90 €*

*Selbstgemachtes Lebkuchen Parfait  
auf einem Schokoladenspiegel mit Sahne verfeinert  
6,90 €*

<i>Espresso mit Vanilleeis</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Eierlikör mit Vanilleeis</i>	<i>3,70 €</i>

*Wir wünschen unseren Gästen eine schöne  
Adventszeit und ein schönes und gesegnetes  
Weihnachtsfest!!  
Das Bären team*

