



Speisekarte für Mittagessen am 17.10.2026

Fränkische Leberknödelsuppe mit kräftiger Fleischbrühe und hausgemachten Blätterteigswimmerle	6,50 €
Lachsforellenfilet in der Pfanne gebraten, an feinem Kräuter-Pesto, dazu Drillingskartoffeln und kleinen Beilagensalat	24,00 €
Karpfenfilet gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce	21,50 €
Knusperschnitzel Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ in Cornflakes-Semmelbröselpanade, feinstem Butterschmalz rausgebraten, dazu Bauernpommes oder Kartoffelsalat	14,50 €
Sauerbraten „fränkische Art“ mit Kartoffelklößen, leckerem Apfelrotkohl und Wildpreiselbeeren	19,50 €
Mandelforelle gebratene Forelle mit Mandelbutter, dazu servieren wir Drillingskartoffeln mit Pesto	18,00 €
Forelle Müllerin Art gebratene Forelle mit Kräutern und Zitrusfrucht gefüllt, dazu servieren wir Drillingskartoffeln mit Pesto	17,00 €
Altfränkische Bratwürste mit Silvanersauerkraut und ofenfrischen Holzofenbrot, oder mit Kartoffelsalat	10,50 €
Duett von Birne & Ziege (vegan) gemischte Blattsalate mit Maracuja-Senfdressing, Birnenspalten, gratiniertem Ziegenkäse und ofenfrischen Walnussbaguette	13,00 €
Gefüllte Nudeltaschen (vegan) mit Tomate und Aubergine gefüllt, mediterranem Gemüse und Spinat-Pinienkern-Pesto	16,00 €
Auf Wunsch reichen wir gerne einen saisonalen Salat als Beilage!	4,50 €

Schlusseinkehr im Weingut Pfister	
Brotzeitteller Hausmacher, Schinken, Käse, Brot	12,00 €
Gerupfter Angemachter Camembert mit Zwiebel, Brot	8,50 €
Winzerfrischkäse Frischkäse, Speck, Zwiebel	8,50 €
Schinkenbrot roh	8,50 €