



Als Aperitiv:

- 353) **Granatapfel-Sprizz**  
Grenadinesirup, Frankensekt  
und Sodawasser € 5,30

## Zur Pfifferlingszeit



- 48) **Pfifferlingsrahmsuppe**  
mit Sahnehäubchen € 6  
(creamy soup of chanterelles)

- 545) **„Pfiffer an Salaten“**  
gebratene Pfifferlinge an marinierten Blattsalat  
dazu Toast € 10  
(roasted chanterelles with salad and toast)

- 521) **„Pfiffer in Kräuterrührei“**  
Gebratene Pfifferlinge in Kräuterrührei  
auf Schwarzbrot € 11  
(chanterelles with scrambled eggs on blackbread)



# Frische Pfifferlinge



## in Kräuterrahmsauce mit Speck und Zwiebeln

chanterelles in cream-herb-sauce, with Bacon and Onion

- 520) **“klassisch“ mit Semmelknödel \***  
**und Salatteller** (519) auch vegetarisch\* möglich) € 15  
with bread-dumpling, salad
- 522) **mit 1 Paar fränkische Bratwürste \***  
**Semmelknödel und Salatteller** € 18  
with franconian sausages, bread-dumpling, salad
- 523) **mit gebratenem Schweinerückensteak \***  
**Semmelknödel und Salatteller** € 18  
with roasted pork steak, bread-dumpling, salad
- 525) **mit gebratenem Rumpsteak (ca. 250g)**  
**Semmelknödel und Salatteller** € 28  
with Rumpsteak, bread-dumpling, salad

*Mit \*-gekennzeichnete Gerichte sind auch als 1/2 Portion möglich  
abzüglich € 2,-*

