



Fränkisches Krustenschäufele ^g
mit Dunkelbier-Kümmelsauce und Kartoffelknödel

€ 10,50

Medaillons von der Jungschweinelende ^{a,c,g}
in Cognac-Champignonrahmsauce
mit frischem Marktgemüse und Hohenloher Eierspätzle

€ 13,50

Original Wienerschnitzel aus der Kalbsoberschale ^{a,c}
in Butterschmalz gebraten mit Bratkartoffeln, Petersilie
und Preiselbeeren

€ 13,90

Zwiebelrostbraten „nach Hohenloher Art“ ^{a,c}
mit deftiger Zwiebelsauce und Hohenloher Eierspätzle

€ 15,--

Rinderbacken im Vakuum gegart -bei 74°C 48 Std- ^{a,c,g,i}
mit cremigen Lauchgemüse, Kichererbsen, aromatische Jus
dazu hausgemachte Sesamnudeln

€ 18,50