



Hausgemachtes aus dem Suppenkessel



Festtagssuppe 8,90

„Glockenwirts“ Weinsuppe
mit Gemüsejulienne 8,50

~

Gemischter Vorspeisensalat mit hausgemachtem Dressing 8,50

Fisch, Vegetarisches, Veganes und Salat

Wolfsbarschfilet auf Ratatouille dazu Schwenkkartoffeln 21,50

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 19,90

*Dreierlei Bratlinge von roten Linsen, Buchweizen und Grünkern
auf Ratatouille (Vegan)* 23,90

*Großer gemischter Salat mit gebratenen Maultaschen,
Specksoße und hausgemachten Röstzwiebeln* * 18,90

„Glockensalat“ großer gemischter Salat mit
marinierten, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Pilzen 21,80

Aus dem Geflügelstall

*Entenviertel knusprig gebraten
auf Rahmwirsing, dazu Semmelknödel* 21,50



*Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße,
dazu Bandnudeln und gebratenes Gemüse* * 22,50





Traditionelle Wirtshausrezepte aus alten Kochbüchern



Schweinekammbraten mit Klößen und Rotkohl		* 20,50
Schnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne gebraten mit Pommes frites und Salat		* 20,50
Fränkische Bratwürste auf Weinsauerkraut dazu Kartoffeln		* 14,50
„Blaue Zipfl“ im Zwiebel – Weinsud mit Brot (Zubereitungszeit mind. 25 Min.)	1 Paar 12,90	3 Stück 15,60
Hausgemachter „Krautwickel“ mit Specksoße auf Kartoffel-Petersilienpüree		15,90
Rinderleber „Berliner Art“ mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Salat		* 22,50
Saure Nierle , dazu hausgemachte Spätzle und Salat		19,80
Rindersauerbraten mit altfränkischer Lebkuchensoße, Klößen und Apfelrotkohl		* 24,50
„Winzerroulade“ Rinderroulade in Burgundersoße mit gebratenem Speck und Trauben dazu Kartoffel-Petersilienpüree und gebratenes Gemüse		27,50
„Haustopf“ Schweinefilets in Champignonrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und Salat		31,80
Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ mit hausgemachten Röstzwiebeln, Spätzle und Salat		34,50

* diese Gerichte auch als kleinere Portion abzgl. € 3,00
Für Beilagenänderungen berechnen wir € 1,00



.....und zum Wein

Geräucherte Bratwürste mit Meerrettich und Brot	10,90
Häckermahlzeit , Deftiges aus der Räucherammer	18,50
Käsewürfel	8,40

