



<b><i>Glockensekt Johanniter naturherb</i></b>	<b><i>0,1l</i></b>	<b><i>5,20</i></b>
<b><i>mit Schlehenlikör</i></b>		<b><i>6,20</i></b>



### *Hausgemachtes aus dem Suppenkessel*

*Festtagssuppe* 8,90

*Wildkraftbrühe  
mit Pfannkuchenroulade* 8,90

*„Glockenwirts“ Weinsuppe  
mit Gemüsejulienne* 8,50

~

*Gemischter Vorspeisensalat mit hausgemachtem Dressing* 8,50

### *Fisch, Vegetarisches, Veganes und Salat*

*Wolfsbarschfilet auf gebratenem Spitzkohl dazu Schwenkkartoffeln* 21,50

*Ender Aalrauchmatjes „Hausfrauenart“ dazu Schwenkkartoffeln* 19,80

*Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat* \* 19,90

*Spaghetti in Petersilien-Cashew-Pesto mit gebratenem Gemüse* 19,90

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

### *Aus dem Geflügelstall*

*Entenviertel knusprig gebraten  
dazu Seidenklöße und Rotkohl*  21,50

*Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße,  
dazu hausgemachte Spätzle und gebratenes Gemüse* \* 22,50

#### *dazu der besondere Wein:*

<b><i>2022 JT „Hl. Kreuz“</i></b>	<b><i>0,1 l</i></b>	<b><i>3,75</i></b>
<b><i>Ortega</i></b>	<b><i>0,25 l</i></b>	<b><i>7,50</i></b>
<i>fränkisch trocken, zarte Frucht, feingliedrig, rund</i>		





## Traditionelle Wirtshausrezepte aus alten Kochbüchern



**Vom Bauern Hegwein, Gollachostheim:**

**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** 1 Paar 12,90 3 Stück 15,60  
 (Zubereitungszeit mind. 25 Min.)

~  
**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

**Rehrückensteaks mit heißen Pfefferkirschen dazu hausgemachte Spätzle,  
gebratenes Gemüse und Preiselbeerbirne** 34,50

**Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“  
mit hausgemachten Röstzwiebeln und Spätzle und Salat** 34,50

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

## Hausgemachtes Süßes zum Abschluß

**Cappuccino Eis mit Mandelkrokant, Sahne und Schokoladensoße** 8,90

**Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Sahne** 12,50

**Glockenwirts Frankenweincreme** 7,50

## .....und zum Wein



**Geräucherte Bratwürste mit Meerrettich und Brot** 10,90

**Häckermahlzeit, deftiges aus der Räucherammer** 18,50

**Käsewürfel** 8,40

