Glockensekt Johanniter naturherb	***0,1l***	***5,20***
mit Schlehenlikör		***6,20***

Hausgemachtes aus dem Suppenkessel

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	*8,50*
Fränkische Kartoffelsuppe	*6,00*
Kürbisrahmrahmsuppe mit Kürbiskernöl	*7,90*

~

Gemischter Vorspeisensalat *mit hausgemachtem Dressing*	*8,50*

Fisch, Vegetarisches, Veganes und Salat

Wolfsbarschfilet *auf Ratatouille dazu Schwenkkartoffeln*		*23,50*
Lachs- und Zanderfilet *mit Safransoße, Bandnudeln und Blattsalate*		*32,50*
Hausgemachte ***Käsespätzle*** *mit Röstzwiebeln und Salat*	*	*19,90*
Spaghetti *in Kürbisrahm (vegan) mit Maronen und Lauchzwiebeln*		*22,50*
Kürbis – Spinat – Lasagne *mit Feta und Salatbukett (vegetarisch)*		*22,50*
Großer gemischter Salat *mit* ***gebratenen Maultaschen,*** *Specksoße und hausgemachten Röstzwiebeln*	*	*18,90*

Aus dem Geflügelstall

Gänsebrust *mit karamellisierten Maronen, Klößen und Apfelrotkohl*		*32,50*
Entenbrust *geschmort mit Orangensoße, Klößen und Rosenkohl*		*35,50*
Entenviertel *knusprig gebraten mit Rosenkohl und Semmelknödel*		*21,50*
Hähnchenbrustfilet *in Champignonrahmsoße, dazu Bandnudeln und gebratenes Gemüse*	*	*22,50*
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Waldpilzen *auf Kartoffelrösti dazu Salat*		*27,80*

dazu der besondere Wein:

2019 Sulzfelder Cyriakusberg	*0,1 l*	*4,00*
Cabernet Dorsa	*0,25 l*	*8,00*

nuancenreich, füllig, tief, fränkisch trocken

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*

~

Hausgemachter ***„Krautwickel“*** *mit Specksoße*
auf Kartoffel- Petersilienpüree *15,90*

Saure Nierle, *dazu hausgemachte Spätzle und Salat* *19,80*

Rinderleber „Berliner Art“ *mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Salat* *22,50*

Rindersauerbraten *mit altfränkischer Lebkuchensoße,*
Klößen und Apfelrotkohl * *24,50*

„Haustopf“ Schweinefilets *in Pilzrahmsoße*
dazu hausgemachte Spätzle und Salat *31,80*

Rehgoulasch „Försterin Art“ *dazu hausgemachte Spätzle,*
Bohnenbündle und Preiselbeerbirne * *26,50*

„Winzerroulade“
Rinderroulade in Burgundersoße mit gebratenem Speck und Trauben
dazu Kartoffel – Petersilienpüree und gebratenes Gemüse *27,50*

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

Spekulatius Mousse mit Rumtopffrüchten *12,50*

Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen *12,50*

Glockenwirts Glühweincreme *7,50*

.....und zum Wein

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

Käsewürfel *8,40*

Änderungen vorbehalten