



Suppen HEISS & HERZHAFT

Rinderkraftbrühe,
mit Leberknödel – 4 €

Kürbiscremesuppe,
mit Kokosmilch, gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl – 5 €

Low Carb LEICHT & LECKER

Ofenkartoffel,
mit Kräuterquark, Eismeergarnelen und Salatbouquet – 10 €

Großer „Rosenbusch“-Salatteller,^{1,2}
Verschiedene Salate mit Medaillons vom Schwein, Käse, Kochschinken, Ei,
gerösteten Kernen und Brot – 14 €

Brotzeit FRÄNKISCH GUT

Winzerplatte,^{1,2}
mit Pressack, Blutwurst, würzigem Schnittkäse, Kochkäse,
Zwiebeln, reichhaltig garniert, dazu reichen wir Butter und Brot – 9 €

Schweizer Wurstsalat,^{1,2}
fein geschnittener bayerischer Leberkäse und Emmentaler, mit Gewürzgurken und
Zwiebeln verfeinert, dazu Butter und Brot – 7 €

Strammer Max,^{1,2}
ein Butter-Brot belegt mit Emmentaler, gekochtem Schinken
und 2 Spiegeleiern, an Salatgarnitur – 8 €

Gebackener Camembert,¹
milder Camembert in einer Semmelbrösel-Panade gebacken,
dazu Preiselbeeren, Butter und Brot – 6 €

Rose vom gebeiztem Lachs,
an gekochtem Ei, Zwiebelringen, Sahnemeerrettich³, Butter und Toast – 9,50 €



Fleischlos GLÜCKLICH

Veganes Kichererbsen-Curry,

in Kokosmilch, mit gerösteten Erdnüssen und Limette,
als Beilage Basmatireis, dazu Salat vom Buffet – 14 €

Wirsingroulade,

mit einer würzigen Grünkern-Paprika-Mandel-Füllung, an Paprikasoße,
dazu Basmatireis und Salat vom Buffet – 14 €

Beluga-Linsen-Ragout,

vegetarisches Ragout mit Linsen, Möhren und Sellerie, pikant gewürzt,
dazu Polenta-Parmesan²-Taler und Salat vom Buffet – 12 €

Kohlroulade,

mit Quinoa, Feta², Lauch, Tomaten und Kürbis gefüllt, an herzhafter Dunkelbierjus,
als Beilage Selleriepüree, dazu Salat vom Buffet – 14 €

Schafskäse² überbacken,

mit Kräuterbutter, Oliven⁶, Tomaten, Champignons und Peperoni², dazu Toast – 9 €

Ofenfrisch AUF DEN TISCH

Flammkuchen „Elsässer Art“,

mit Rahm, Speck^(Nitritpökelsalz), Zwiebeln – 8 €

Flammkuchen „Griechischer Art“,

mit Rahm, Feta², Oliven⁶ und Peperoni² – 9 €

Kurzgebratenes QUALITÄTSFLEISCH

Medaillons von der Schweinelende,

an Rahmchampignons, Spätzle und Salat vom Buffet – 17 €

Hähnchenbrustfilet,

an Curry-Fruchtsoße und Basmati-Reis, dazu Salat vom Buffet – 15 €

Schweinesteak,

mit Pesto und Hollandaise-Soße überbacken, mit Berner Rösti und Salatbuffet – 15 €



Rumpsteak VOM ANGUS-RIND

**Medium gebraten, (ca. 220 gr.), dazu Salat vom Buffet,
in folgenden Varianten mit:**

- Kräuterbutter, angebratenen Speckstreifen^(Nitritpökelsalz), und Pommes – 22 €
- Cognac-Jus, grünem Pfeffer und Berner Röstis – 22 €
- Röstzwiebeln, Jus und Pommes – 24 €

Aus dem Spessart WILDES WILD

Hausgemachte Wildbratwürste,
an Rahm-Wirsinggemüse und Bratkartoffeln – 13 €

Rehbraten,
in Spätburgunder geschmort, dazu Kartoffelknödel und Salat vom Buffet – 19 €

Zarte Hasenkeule,
an dunkler Wacholdersoße, mit Eierspätzle und Salat vom Buffet – 19 €

Hirsch- oder Wildschweinbraten (je nach Angebot),
in kräftiger Wildsoße, dazu bayerische Brezelserviettenknödel
und Salat vom Buffet – 18 €

Spezialitäten TRADITIONELL & FRÄNKISCH

Schweinebraten,
in Weißbiersoße, mit böhmischen Serviettenknödeln und Salat vom Buffet – 14 €

Rinderroulade,
traditionell gefüllt mit Gurken, Schalotten, Speck^(Nitritpökelsalz), in kräftiger Jus,
dazu reichen wir Brezelserviettenknödeln, Salat vom Buffet – 17 €

Burgunderbraten,
vom Rind, in vollmundiger Rotweinsauce, als Beilage Kartoffelknödel und Salatbuffet – 18 €

Fränkisches Schäufele (längere Zubereitungszeit),
in Dunkelbiersoße, mit Knödeln und Salat vom Buffet – 18 €

Geschmorte Ochsenbäckchen,
in Thymian-Schokoladensauce, an Selleriecremepüree und
Wirsinggemüse, mit Salatbuffet – 18 €