

Schwarzes Roß

TAGESKARTE

Suppen

* * * *

- 298 ☞ **fränkische Hochzeitssuppe mit Leber - und Grießklößchen** 3,60 €
- 166 ☞ **Rahmsüppchen mit waldfrischen Pfifferlingen** 3,80 €

Hauptgerichte

* * * *

- 177 ☞ **Schäufele** 11,80 €
Schulterstück vom Schwein dazu reichen wir hausgemachte Kartoffelklöße sowie Salate
- 089 ☞ **fränkischer Sauerbraten** 11,80 €
dazu reichen wir hausgemachte Kartoffelklöße und einen kleinen Salat
- 087 ☞ **Refragout mit Preiselbeeren garniert** 11,50 €
dazu reichen wir hausgemachte Kartoffelklöße sowie Blaukraut
- 054 ☞ **Schweineschnitzel (Paniert)** 9,50 €
dazu reichen wir Pommes-frites und Salate der Saison
- 052 ☞ **Jägerschnitzel (paniert) mit frischen Champignons in Rahmsoße** 11,00 €
dazu reichen wir Pommes-frites und Salate der Saison
- 182 ☞ **Schweinerückensteak mit waldfrischen Pfifferlingen** 15,50 €
dazu reichen wir hausgemachte Kroketten sowie Salate der Jahreszeit
- 391 ☞ **Portion waldfrische Pfifferlinge mit Speck in feiner Rahmsoße** 12,50 €
dazu reichen wir hausgemachte Semmelknödel sowie Salate der Jahreszeit
- 532 ☞ **Putenbrust " Hawaii "** 11,80 €
mit Ananas und Käse überbacken, dazu reichen wir Kroketten sowie Salat
- 060 ☞ **Rumpsteak mit Röstzwiebeln** 16,80 €
dazu reichen wir Bratkartoffeln und Salate der Jahreszeit
- 193 ☞ **Zanderfilet in einer feinen Rieslingsoße** 14,90 €
mit Gemüse-Julienne, dazu reichen wir Salzkartoffeln und Salat
- 519 ☞ **hausgemachte Käsespätzle** 7,80 €
dazu reichen wir Salate der Jahreszeit