



Suppen

*Rinderbrühe mit Einlage*

- 5,90 € -

*Cremesuppe der Saison*

- 7,20 € -

Vorspeisen

3 *Riesengarnelen in Knoblauch gebraten mit Salatbouquet, Tomaten & Baguette*

- 12,50 € -

*Geräucherte Entenbrust mit Salatbouquet & Baguette*

- 12,90 € -

*Weitere Gerichte entnehmen Sie bitte der Saisonkarte*

*Sonderwünsche/Umbestellungen werden mit 1€ Aufpreis berechnet*



Fleischgerichte

*Gänsebrust mit Kartoffelknödeln*

- 22,90 € -

*Schweinefilet im Speckmantel  
mit Pfefferrahmsauce & Rösti*

- 17,90 € -

*Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Spinat, Parmesan,  
Tomaten, Knoblauch, Weißwein & Reis*

- 18,90 € -

*Schnitzel vom Schwein mit Brezelpanade in Butterschmalz  
gebraten mit Pommes*

- 14,90 € -

*Cordon Bleu vom Schwein  
gefüllt mit Südtiroler Speck und Bergkäse,  
dazu Wedges & Kräuterschmand*

- 17,50 € -

*Nudeln mit Süd-Tiroler-Speck,  
buntem Gemüse, Knoblauch, Weißwein, Sahne, Rucola  
& Parmesan*

- 17,50 € -

*Beilagensalat / Portion Blaukraut*

- Je 3,50 € -

Sonderwünsche/Umbestellungen werden mit 1€ Aufpreis berechnet



Fischgerichte

*Gebratenes Zanderfilet auf Paprika- Zucchini Gemüse in Tomatensoße  
mit Kartoffelrösti*

- 21,90 -

*Gebäckene Regenbogenforelle mit Salzkartoffeln & Mandelbutter*

- 17,90 € -

*Nudeln mit gebratenen Garnelen,  
buntem Gemüse, Knoblauch, Weißwein, Sahne & Rucola*

- 19,50 € -

*Beilagensalat*

- 3,50 € -

Vegetarisch/ Vegan

*Vegetarischer Gemüsestrudel mit buntem  
Gemüse gefüllt, Sauce Hollandaise & Käse überbacken*

- 14,90€ -

*Veganes Thaicurry (scharf)  
mit Kokosmilch, Gemüse & Reis*

- 14,90 € -

*Beilagensalat*

- 3,50 € -

Sonderwünsche/Umbestellungen werden mit 1€ Aufpreis berechnet



### Salate

*Bunter Salatteller der Saison mit frischem Gemüse und Baguette*

- 10,00 € -

*wahlweise dazu:*

*Käse, Schinken & Ei - 4,50 € -*

*hausmarinierten Garnelen - 7,00 € -*

*Marinierter Schafskäse - 5,50 € -*

*Gebratene Hähnchenbrust - 5,50 € -*

### Dessert

*Marillenkügelchen mit Butterbrösel, Vanillesoße und einer Kugel Eis*

- 8,20 € -

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne*

- 8,20 € -

*Sonderwünsche/Umbestellungen werden mit 1€ Aufpreis berechnet*



*Aperitif*

<i>Hugo</i>	7,50 €
<i>Lillet Wild Berry</i>	7,50 €
<i>Aperol Spritz</i>	7,50 €
<i>Campari Spritz</i>	7,50 €

*Biere/ Mischgetränke*

<i>Bayreuther Hell 0,5l</i>	4,00 €
<i>Bayreuther Hell 0,3l</i>	3,00 €
<i>Aktien Pils 0,4l</i>	3,80 €
<i>Aktien Pils 0,3l</i>	3,00 €
<i>Radler 0,5l</i>	4,00 €
<i>Radler 0,3l</i>	3,00 €
<i>Maisels Hefeweizen 0,5l</i>	4,20 €
<i>Maisels Hefeweizen Leicht 0,5l</i>	4,20 €
<i>Maisels Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l</i>	4,20 €
<i>Cola Weizen / Russe 0,5l</i>	4,20 €
<i>Heberbräu Zoigl 0,5l</i>	4,00 €
<i>Heberbräu Dunkel 0,5l</i>	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola / Coca Cola Zero 0,33l/ Mezzo Mix 0,33l</i>	3,50 €
<i>Fanta 0,33l/ Sprite 0,33l</i>	3,50 €
<i>Kondrauer 0,25l medium/still</i>	2,50 €
<i>Kondrauer 0,75l medium/still</i>	6,00 €
<i>Holler-Schorle 0,5l</i>	4,90 €
<i>Saftschorle 0,5l (Apfel, Orange, Traube, Johannis)</i>	4,60 €
<i>Saftschorle 0,3l (Apfel, Orange, Traube, Johannis,)</i>	3,00 €

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,70 €
<i>Kännchen Kaffee</i>	4,50 €
<i>Glas Tee</i>	2,50 €
<i>Heiße Schokolade</i>	3,80 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	4,30 €
<i>Cappuccino</i>	3,00 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,50 €
<i>Milchkaffee</i>	3,50 €
<i>Espresso/ dop. Espresso</i>	2,00 € / 3,50 €



### Weißwein

*Schwane 9.5*  
2022, trocken  
0,25 l – 6,50 €

*Schwane Silvaner, Volkach*  
2022, trocken  
0,25 l – 6,50

*Schwane Bacchus, Fünf Freunde*  
2022, trocken  
offen 0,25 l - 7,90 €  
Flasche 0,75 l – 22,90 €

*Schwane Riesling, Fünf Freunde*  
2022, trocken  
Flasche 0,75 l – 24,90 €

### Roséwein

*Garriguette, Frankreich*  
trocken  
0.25 l – 6,50 €

### Rotwein

*Wilder Roter – Dornfelder & Cabernet Sauvignon*  
2020, trocken  
0.25 l – 6,50 €

*Schwane Allegra Cuvee, Volkach- Zweigelt & Pinot Noir*  
2018, trocken  
0.25 l – 6,50 €

*Schwane 1.0*  
*Volkach*  
0,25 l – 6,50 €