



„Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden dieser Welt sind jene, aus denen man trinkt! „

J. Ringelnatz

Unsere alkoholfreie Empfehlung!

WiSecco aus dem Hause Wirsching

Traubensecco mit Soda, Orange und Minze

Euro 4,80

Aperol Spritz – wahlweise Sekt oder Weißwein mit Aperol und Mineralwasser

Euro 5,60

Hauscocktail – von geeisten Himbeeren, Pfirsichlikör und trockener Sekt

Euro 5,70

Erfrischung der bayrischen Art!

„Paulaner Mini“ Hefeweizen 0,1 l

Euro 1,20

Vorspeisen & Suppen

*Gemischter Salat
mit hausgemachten Rohkostsalaten, Radieschen,
gerösteten Kernen und Frenchdressing*

mixed salad with radish, roasted seeds and french-dressing

Euro 5,50

*Feldsalat mit Walnussdressing
und Tomatenbrotcroutons*

Lamb's lettuce, walnut dressing and tomato bread croutons

Euro 6,50

Nach Verfügbarkeit

*Feldsalat mit Walnussdressing
und gebratener Entenleber*

Lamb's lettuce, walnut dressing and fried duck liver

Euro 10,50

*Tafelspitzconsommé
mit Leberknödel, Flädle und Gemüse*

beef broth with liver dumplings, pancake stripes and vegetables

Euro 5,00

*Getrüffelte Selleriecrèmesuppe
mit geräucherter Gänsebrust*

Cream soup of celery with smoked goose breast

Euro 7,00

Frisches aus unserer Fischküche

*Filet vom Kabeljau
Artischocken, Kürbis,
Möhren und Kresse*

cod fillet, artichokes, pumpkin, carrots and cress

Euro 21,50

Vegetarisch

*Rote Bete Risotto,
Trauben, Mandeln, Meerrettichschaum
und Kresse*

risotto of beetroot, almonds, grapes horse radish sauce and cress

Euro 14,00

Leicht & frisch

*Salatplatte "Spessartstuben"
von verschiedenen frischen Salaten der Saison
mit gebratenen Putenbruststreifen
und gerösteten Kernen*

Salad "Spessartstuben" with slices of turkey breast and roasted seeds

Euro 12,50

Vom Federvieh

*Knusprig gebratene „Miral“- Ente,
aus dem Ofen,
Apfelrotkraut und Kartoffelklöße*

Viertel 15,50

Halbe 22,00

Braised duck, red cabbage, dumpling

Allerlei vom Fleisch

*Wiener Schnitzel,
goldgelb in der Pfanne gebraten,
mit Pommes Frites, Salat und Preiselbeeren*

Escalope of veal with French fries, salad and cranberries

Euro 18,50

*Geschmorte Ochsenbacke
Rahmrosenkohl und Kartoffelpüree*

braised Ox cheeks with brussels sprouts and mashed potatoes

Euro 18,50

*Rumpsteak vom Weiderind
wahlweise mit Röstkartoffeln oder Pommes Frites
mit Pfeffer-Cognacsauce oder Kräuterbutter
und gemischtem Salat*

Rumpsteak

*with roasted potatoes or French fries,
peppersauce or optional with herbal butter and mixed salad*

Rumpsteak Euro 23,00

Unsere Empfehlung für den kleinen Hunger

"Strammer Max"

*geröstetes Sauerteigbrot mit rohem oder gekochten Schinken
und Spiegeleiern*

roasted bread with raw or cooked ham and fried eggs

Euro 9,50

Gebackener Knusperfladen

mit Sauerrahm, Camembert, Cranberries, Nüssen und Feigensenf

Baked tarte with sour cream, camembert, cranberries, nuts and fig mustard

Euro 10,50

Crispy Chicken Burger

*knusprig panierte Hähnchenbrust
mit Bacon, eingelegtem Rettich,
Ingwerzwiebeln, BBQ Sauce
und Pommes Frites*

*Crispy Chicken Burger with Bacon,
pickled Radish and BBQ sauce with French Fries*

Euro 13,00

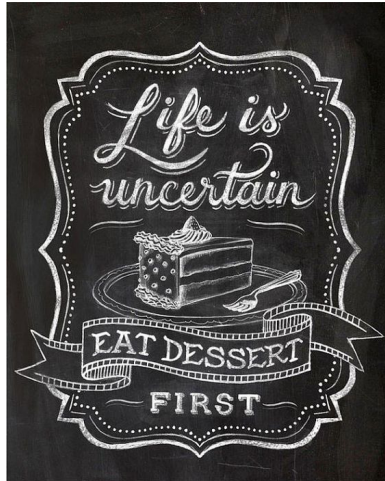
Unsere hausgemachte Bratwurst: Bitte wählen Sie:

Kalbsbratwurst

*wahlweise mit Sauerkraut oder Gemüse der Saison
und Röstkartoffeln oder Kartoffelpüree*

*homemade fried sausages
with sauerkraut or vegetables and roast or mashed potatoes*

Euro 12,80



„Wer nicht genießt,
wird ungenießbar!“

*Ofenschlupfer
mit Rumtopffrüchten
und Sesamparfait*

*Ofenschlupfer with fruits in rum and sesame parfait
Euro 8,50*

*Zwetschgenröster
Mohnknödel und Vanilleeis*

*plum roaster with poppy dumpling and vanilla ice cream
Euro 8,50*