

Altes Pfarrhaus

Gutbürgerliche Küche * Regionale Zutaten



Vorspeisen

Kleiner saisonaler Salatteller mit hausgemachtem Dressing	4,90
Kürbiscremesuppe mit Inwer und Kokosmilch 	6,90
Kürbiscremesuppe mit Inwer und Sahne	6,90



Hauptspeisen

Käsespatzen mit Röstzwiebeln - kleine Portion	9,90
Käsespatzen mit Röstzwiebeln - große Portion	13,90
Schönwalder Schwammerlbrüh mit 2 Knödeln und kleinem Salatteller	10,90
Currywurst mit Pommes	10,90
Teriyaki- Gemüse mit Reis 	14,90
Gnocchi mit Kürbissoße, Spinat und Burrata	14,90
Lachs auf Kürbiscurry, Basilikum und Kokosmilch dazu Reis	19,90
Kürbiscurry, Basilikum und Kokosmilch dazu Reis 	14,90
Deftiger Dunkelbierbraten mit hausgemachten Sauerkraut und Kartoffelknödeln	14,90
Fränkischer Sauerbraten mit hausgemachten Blaukraut und Kartoffelknödeln	19,90
Fränkische Roulade mit hausgemachten Blaukraut und Kartoffelknödeln	19,90



Kinderschnitzel mit Pommes	10,90
Schnitzel Wiener Art mit hausgemachten Kartoffelsalat oder Pommes	15,90
Münchnerschnitzel - halb süßer Senf und halb Meerrettich unter der Pannade mit hausgemachten Kartoffelsalat oder Pommes	16,90

Desserts

Heiße Liebe - Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,90
Hausgemachte Panna cotta mit Himbeerspiegel	6,90

