

Altes Pfarrhaus

Gutbürgerliche Küche * Regionale Zutaten



Vorspeisen

Pfifferlinge auf Wildkräutersalat dazu frischer Buratta mit hausgemachtem Apfel - Senf Dressing	21,90
Kleiner saisonaler Salatteller mit hausgemachtem Dressing	4,90
Leberknödelsuppe	6,90



Hauptspeisen

Jägerbraten mit Pfifferling-Rahmsoße, Petersilie und Kartoffelknödeln	23,90
Käsespatzen mit Röstzwiebeln - kleine Portion	9,90
Käsespatzen mit Röstzwiebeln - große Portion	13,90
Currywurst mit Pommes	10,90
Teriyaki- Gemüse mit Reis 	14,90
Süßkartoffelgnocchi mit Basilikumpesto und Cocktailtomaten 	14,90
Lachs mit Süßkartoffelgnocchi, Basilikumpesto, Cocktailtomaten und Parmesan	19,90
Deftiger Dunkelbierbraten mit hausgemachten Sauerkraut und Kartoffelknödeln	14,90
Burgunderbraten mit hausgemachten Blaukraut und Kartoffelknödeln	19,90
Fränkische Roulade mit hausgemachten Blaukraut und Kartoffelknödeln	19,90
Ochsenbäckchen mit hausgemachten Blaukraut und Kartoffelknödeln	21,90
Waldschnitzel mit Pfifferlingen, Cocktailtomaten und hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes	23,90
Gebratene Pfifferlinge mit Ei und Wildkräutersalat	16,90
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

