



*„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*

*Tafelspitzconsommé  
mit Leberknödel, Flädle und Gemüse*

*beef broth with liver dumplings, pancake stripes and vegetables*

*Euro 5,00*

*Kürbis-, Orangensuppe  
mit Crevetten*

*Cream soup of pumpkin and orange with shrimps*

*Euro 7,00*

## **Frisches aus unserer Fischküche**

*Kabeljau  
auf der Haut gebraten  
Kartoffel-Kürbisstampf, Sauerkrautschaum*

*cod fillet, mashed pumpkin-potatoes*

*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**

*Rosa gebratene Entenbrust  
geschmorter Kürbis,  
Pilze, Zwetschgen, Portweinjus*

*Roast duck breast with braised pumpkin,  
mushrooms, plums, portwine sauce*

*Euro 18,90*

## **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*

*Lammstelze,  
Gemüse-Graupen und  
Rosmarin-Knoblauchjus*

*braised leg of lamb with pearl barley and rosemary-garlic-sauce*

*Euro 18,50*

*Rumpsteak vom Weiderind  
**wahlweise** mit Röstkartoffeln **oder** Pommes Frites  
mit Pfeffer-Cognacsauce **oder** Kräuterbutter  
und gebratenen Pfifferlingen*

*Rumpsteak  
with roasted potatoes or French fries,  
peppersauce or optional with herbal butter and grilled chanterelles*

*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***

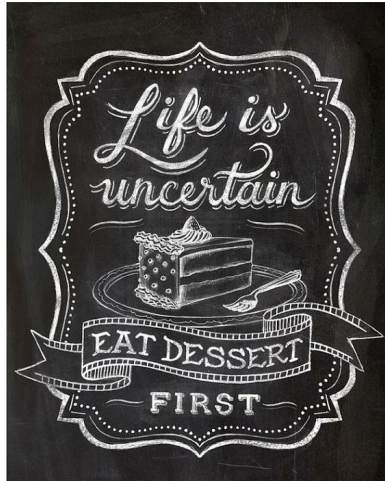
### ***Unsere hausgemachte Bratwurst: Bitte wählen Sie:***

***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!“

*Kakaotarte  
mit Rumtopffrüchten  
und Sesamparfait*

*chocolate tarte 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*