



*„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 Tomatenbrotcroustons*

*Lamb's lettuce, walnut dressing and tomato bread croutons*

*Euro 6,50*

*Tafelspitzconsommé  
mit Leberknödel, Flädle und Gemüse*

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

*Euro 5,00*

*Paprika-Zitronengrassuppe  
mit Crevetten*

*Cream soup of pepper and lemongrass with shrimps*

*Euro 7,00*

## **Frisches aus unserer Fischküche**

*Filet vom Eismeerlachs  
Paprika, Sellerie, rote Zwiebeln,  
weißer Tomatenschaum*

*salmon, peppers, celery, red onions,  
white tomato foam*

*Euro 21,50*

## **Vegetarisch**

*Graupenrisotto  
mit Gemüse, Bergkäse  
und gebratenem Feldsalat*

*barley risotto with vegetables, mountain cheese  
and roasted lamb's lettuce*

*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 Lammhaxe  
weiße und grüne Bohnen,  
Knoblauchjus*

*Braised lamb shank, white and green beans, garlic sauce*

*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*

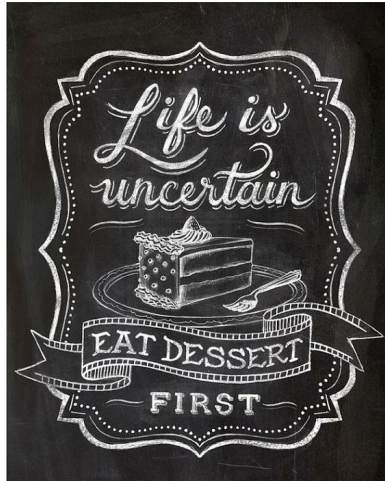
### ***Unsere hausgemachte Bratwurst: Bitte wählen Sie:***

***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!“

*Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern,  
Rumtopf Früchten  
und Sesamparfait*

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

*Nusstarte, Gewürzäpfel,  
Vanilleeis und Caramelsauce*

*Nut tart, spice apples, vanilla ice cream and caramel sauce  
Euro 8,50*