

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel, Backerbsen und Schnittlauch (a,i)	€ 4,60
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch (a,c,g,i)	€ 4,20
Fränkische Mostsuppe (vegetarisch) mit Zimtkrusteln verfeinert (a,c,g,i)	€ 4,90

Vorspeisen & Salat

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Meersalz und rotem Pfeffer (a,g) verfeinert mit Rucola, und gehobelten Parmesan	€ 9,90
Mariniertes Beet von Rucola-Salat auf Rote-Beete-Carpaccio (a,g,h) darauf karamellierte Scheibe vom Ziegenkäse, garniert mit Walnüssen und Tranchen von der Williams-Christ-Birne	€ 9,90
Rucolasalat im sämigen Hausdressing mariniert, garniert mit Radieschen, (a,g,h) Walnüssen und Parmesan, dazu gebratene Champignons und Ciabatta	€ 8,90
Kleiner Beilagensalat mit verschiedene Blattsalaten (a,c,k) in unserem Hausdressing mariniert, bunt garniert und mit Ciabatta gereicht	€ 4,20
Großer Salatteller aus verschiedenen Blattsalaten (a,c,k) im aromatischen Hausdressing, bunt garniert und mit Ciabatta serviert	€ 07,90
<u>auf Wunsch dazu:</u>	
- zusätzlich Streifen vom argentinischen Rumpsteak	€ 8,00
- zusätzlich gebratene Champignons	€ 3,00

Desserts

Lauwarme Zimtzwetschgen mit Schlagsahne und cremigen Walnusseis (c,e,g,h) verfeinert mit einem Schuss Eierlikör, Krokant und einem Tupper Schlagsahne	€ 7,50
Gebackene Apfelkräpfle in Zimt-Zucker gewälzt (a,c,e,g) mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	€ 7,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit schmelzenden Schokoladenkern (a,c,e,g) auf Beerenkompott, dazu cremiges Vanilleeis und Schlagsahne	€ 8,90
Hofgarten Eisbecher Cremiges Vanille-, Schokoladen- und Walnusseis (c,e,g,h) mit Krokant, einem Schuss Eierlikör und Schlagsahne	€ 6,90

Kinderkarte

<i>SchniPo oder SchniKo??? Was ist euer Liebling? (a,c,g,k)</i>	€ 6,90
<i>1 Kinderschnitzel „Wiener Art“, wahlweise mit Pommes oder Kroketten</i>	
<i>Oder doch lieber FischPo.....ääähhhh, wir meinen FiPo :-)</i> (a,c,g,k)	
<i>4 Fischstäbchen, wahlweise mit Pommes oder Kroketten</i>	€ 5,90
<i>Alles Quatsch mit Soße sagt ihr? Na, dann....(a,c,g)</i>	
<i>2 Klöße oder Nudeln oder 6 Kroketten mit Bratensöße</i>	€ 3,50

Hauptgänge

Cordon-Bleu gefüllt mit gekochtem Schinken und Schmelzkäse (a,c) wahlweise mit Pommes frites oder Krokette und kleinem Beilagensalat	€ 15,90
Gebratenes Filet von der Lachsforelle (a,d,c,i,k) auf in Rosmarin-Soße geschwenkter Tagliatelle und cremigen Wirsinggemüse	€ 17,90
Hirschgulasch vom Hochländer Hirschen in Wachholder-Preiselbeer-Soße nappiert mit Champignon-Rahm, Südtiroler Spinat-Semmelknödel, mit Speck (a,c,g,i) & Zwiebeln verfeinerter Rosenkohl, garniert mit Williams-Preiselbeer-Birne & Schlagsahne	€ 18,90
Zwiebelrostbraten Ratskeller argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln (a,c,i) an dunkler Soße, mit Speck und Zwiebeln verfeinertes Rosenkohl Gemüse und gebratenen Schupfnudeln	€ 18,90
Gebratene Rinderleber mit Apfelscheiben und hausgemachten Röstzwiebeln an dunkler Bratensoße und Krokette (a,g,i)	€ 13,90
Medaillons aus der Schweinelende unter der Maronenkruste (a,g,i) auf cremigen Wirsinggemüse, an Rotweinsauce und gebratenen Schupfnudeln	€ 16,90
Halbe, knusprige Bauernente (a,c,i) mit dunkler, kräftiger Entensoße, Kartoffelklößen und Blaukraut	€ 17,90
Fränkisches Hochzeitessen gesottener Kalbstafelspitz in Apfel- Meerrettichsoße (a,g,i) mit Preiselbeeren garniert und geschmeltzen Bandnudeln	€ 14,90
Schnitzel „Wiener Art“ (<i>gerne auch mit Champignon-Rahmsauce + € 2,00</i>) (a,c,g) wahlweise mit Pommes frites oder Krokette	€ 09,90
Fränkischer Rinderschmorbraten in kräftiger, dunkler Rotweinsauce (a,c,i) mit Blaukraut und Kartoffelklößen	€ 16,90
Medaillons von der Schweinelende in Champignon-Rahmsauce (a,c,g,k) mit Beilagensalat und Krokette	€ 15,90
Argentinisches, rosa gebratenes Rumpsteak unter der Maronenkruste (a,c,i,k) auf in Rosmarinsauce geschwenkten Gnocchi, an kräftiger, dunkler Rotweinsauce dazu Rucolasalat im Hausdressing mariniert	€ 19,90
Argentinisches, rosa gebratenes Rumpsteak (g) mit Pommes frites und Kräuterbutter	€ 16,90
Drei Südtiroler Spinat-Semmelknödel (a,c,g,k) auf herzhaftem Champignon-Rahm, mit Sahne und Preiselbeeren garniert dazu ein kleiner Beilagensalat	€ 14,90
Tagliatelle in Champignon-Rahmsauce geschwenkt verfeinert (a,c,g,h) mit Antipasti-Tomate, Walnüssen und Parmesan garniert mit frittiertem Rucola	€ 12,90
Gnocchi in Gorgonzola-Rahmsauce , geschwenkt mit Blattspinat, (a,c,g,h) Tranchen aus der Williams Birne und Walnüssen, garniert mit Parmesan	€ 13,90

Erklärung

a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c=Eier und Eierzeugnisse,
d=Fisch und Fischerzeugnisse, e= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f= Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse,
g= Milch und Milchprodukte, h=Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, i=Sellerie und Sellerieerzeugnisse,
k=Senf und Senferzeugnisse, 2 konserviert, 5 geschwefelt