

Vorspeisen

- 720 Flädlesuppe ^{1,12}
mit allerlei Kräutern 4,60 €
- 721 Leberknödelsuppe ^{1,7}
mit frischen Kräutern und Pfannkuchenstreifen 5,00 €
- 724 Ungarische Gulaschsuppe 5,00 €
hierzu reichen wir Graubrot
- 728 Tomate Mozzarella ^{1,2} 11,80 €
eine Kugel vom echten Büffelmozzarella
im Tomatenbett angerichtet, mit Balsamico
und Rucola, dazu frisches Baguette



Salate

- 718 Salat mit gegrillten Scampi ¹⁰ 14,80 €
zwei Scampispieße vom Grill mit sautierten Gemüwestreifen,
serviert auf einem Salatbouquet an zweierlei Dressing
mit röstem Kräuterbaguette
- 719 Sportsfreund ³ 12,80 €
Salat nach Jahreszeit mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
mit Kräuterbutter und ofenfrischem Gebäck
- 766 Isländer Lachs-Salat ^{2,3} 14,80 €
Salate der Saison mit Räucherlachsscheiben und Sahnemeerrettich
dazu servieren wir Röstitaler
- 5300 jede Beilagenänderung 1,00 €



Pasta



- | | | |
|-----|--|---------|
| 732 | Spaghetti Bolognese
mit hausgemachter Bolognese vom Rind, dazu gibt es gehobelten Parmesan | 9,80 € |
| 733 | Tortellini in Rahm ¹⁴
in einer Schinken-Sahne-Sauce mit frischen Kräutern | 10,80 € |
| 768 | Schlutzkrapfen Tiroler Art ¹⁴
gefüllt mit Spinat und Hartkäse, in einer Speck-Sahnesauce mit frischen Kräutern | 10,80 € |
| 767 | Rustico Pecorino
Nudeltaschen gefüllt mit Feigen, Pecorino und Senf, mit feinem Gemüse, in Butter geschwenkt und frischen Kräutern | 10,80 € |

Vegetarische Einfälle ...



- | | | |
|------|--|---------|
| 726 | Das Camembert Duett ^{2,11}
zwei Camembert knusprig gebacken mit buntem Salatbouquet dazu reichen wir Preiselbeeren und Baguette | 9,80 € |
| 727 | Portobello Funghi (vegan)
Nudeltaschen mit cremiger Pilzfüllung in einer Kräutersauce | 10,80 € |
| 729 | Spaghetti Napoli (vegan)
mit hausgemachter Tomatensauce und gehobeltem Parmesan | 8,90 € |
| 471 | Beilagensalat | 3,80 € |
| 5300 | jede Beilagenänderung | 1,00 € |

Schnitzelgala



753	Schweineschnitzel ⁵ panierter Schweinerücken knusprig gebraten mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat	12,90 €
754	Kutscherschnitzel Schweineschnitzel paniert mit gebratenen Speckscheiben, einem Spiegelei und Bratkartoffeln	13,90 €
755	Schnitzel nach Jäger Art ^{5,14} natur gebratenes Schweineschnitzel mit einer cremigen Jägersauce und hausgemachten Röstis	13,60 €
748	Zwiebelschnitzel paniertes Schnitzel vom Schwein mit gebratenen Zwiebeln in pikanter Sauce dazu servieren wir Pommes Frites	13,80 €
746	Hähnchenschnitzel Hähnchenfilet mit Cornflakes paniert, überbacken mit Mozzarella angerichtet auf tomatierten Nudeln	13,80 €
757	Käseschnitzel ¹⁴ saftiges Schnitzel vom Schwein, natur gebraten, mit Tomatenscheiben, Schinkenstreifen, Sauce Hollandaise und Käse überbacken auf cremiger Sauce, dazu servieren wir Pommes Frites	14,50 €
471	Beilagensalat	3,80 €
5300	jede Beilagenänderung	1,00 €

Grillspezialitäten



745	Landhaussteak ca. 220 gr. <small>5,14</small> Steak vom Schweinekamm mit gebratenen Zwiebeln, in deftiger Sauce und Bratkartoffeln	14,60 €
740	Rumpsteak Hofmeister servieren wir Ihnen mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	20,60 €
751	Grillpfännchen Gegrilltes vom Rind, Schwein und Geflügel, Speckscheiben, Peperoni, Salsa Dip dazu frittierte Kartoffelspalten	16,80 €
749	Zwiebelrostbraten <small>14</small> medium gebratenes Rumpsteak, mit gerösteten Zwiebeln an Bratenjus und Bratkartoffeln	20,80 €
750	Pfeffermedaillons Schweinemedillons vom Grill, mit Gemüseespieß an zweierlei Saucen, dazu servieren wir Kroketten	17,60 €
471	Beilagensalat	3,80 €
5300	jede Beilagenänderung	1,00 €

Frisch gefischt...

- | | | |
|-----|---|---------|
| 773 | Norweger Lachsfilet ^{5,3}
in Butter gebraten, auf sautiertem Gemüse, an leichter Weinsauce
und Kräuterkartoffeln | 17,80 € |
| 776 | Zanderfilet ⁵
in Zitronenbutter gebraten, auf feinem Gemüse
an Riesling-Sauce mit Risoleekartoffeln | 17,80 € |
| 772 | Frische Fichtelgebirgs-Forelle Müllerin Art ⁵
in Butter gebraten mit Nusskartoffeln und frischen Kräutern | 17,40 € |



...für den großen Hunger oder 2 Personen

- | | | |
|------|---|---------|
| 760 | Fichtelgebirgshof Grillplatte ^{2,3}
verschiedene Spezialitäten vom Grill mit Gemüse der Saison, feurigem Dip,
Cognac-Pfeffersauce, Rösti und Kroketten
(Zubereitung ca. 20 Minuten) | 42,00 € |
| 471 | Beilagensalat | 3,80 € |
| 5300 | jede Beilagenänderung | 1,00 € |



Brotzeit.... Ist die schönste Zeit



774	Brotzeitbrett <small>7,14</small> mit Sülze, Wurst, Schinken und Käse, reichlich garniert dazu reichen wir Butter und Brot	9,80 €
777	Hausmacher Sülz'n <small>14</small> mit ordentlich „Musik“ und Bratkartoffeln	9,00 €
778	Wurstsalat <small>7,14</small> Fränkischer Wurstsalat, mit Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, Butter und Bauernbrot	9,00 €
783	Schweizer Wurstsalat <small>7,14</small> Wurstsalat, mit Emmentaler Käse, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, Butter und Bauernbrot	9,60 €
779	Strammer Max <small>7,14</small> zwei Scheiben Bauernbrot mit gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern	8,90 €
5300	jede Beilagenänderung	1,00 €

...für zwischendurch



	Currywurst ^{7,14}	8,20 €
715	an einer pikant gewürzten Currysauce mit Pommes Frites	
716	oder einer feurigen Chillisauce mit Pommes Frites	
784	Nürnberger Bratwürste ^{7,14}	10,90 €
	8 Nürnberger auf Bayrisch Kraut, etwas Bratensauce, gegrillten Speckscheiben und Brot	
758	Leberkäse mit Ei ^{7,14}	8,90 €
	Leberkäse vom Grill mit 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat	

.. und zum Abschluss



790	Apfelstrudel ¹¹	6,80 €
	Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	
791	Kaiserschmarrn ¹¹	6,80 €
	mit Apfelkompott und Sahne	
792	Eis und Heiß	6,80 €
	3 Kugeln Vanilleeis mit warmen Früchten und Sahne	
5300	jede Beilagenänderung	1,00 €