



Rinderkraftbrühe

mit hausgemachtem Leberknödel und Schwimmerlich
4,50 €

fränkische Mostsuppe

mit Zimt-Croutons
4,50 €

Frühjahrs-Salat

bunte Rohkostsalate der Saison, mit knackigen Blattsalaten,
gerösteten Kernen, serviert mit Steinofenbaguette
7,90 €

Räucherlachs Rösti

an Salatbouquet, Rösti und Sahne – Meerrettich
7,90 €

Schnitzel „ Försters Liesl“ 2,3

mit Schinken, Käse und Champignons überbackenes Schweineschnitzel,
Spätzle und saisonalem Beilagensalat
14,20 €

Cordon bleu 2,3

mit gekochtem Schinken und Käse gefülltes, paniertes Schweineschnitzel aus dem
Jungschweinerücken, mit Pommes und Beilagensalat
14,20 €

Fränkisches Hochzeitsessen 2,3

gekochtes Rindertafelspitz mit gebackenen Nudeln und Preiselbeeren
13,90 €

Rumpsteak 250g

sous- vide- gegartes Rumpsteak mit Pommes, Kräuterbutter und Gemüse
25,50 €



Bayerischer Hof

hotel · restaurant

Zwiebelrostbraten

sous- vide- gegartes Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln
24,50 €

Hirschkalbsbraten

in Wachholderrahm, mit Blaukraut, Apfel- Cranberry- Chutney und Spätzle
19,50 €

Gemüse Pasta (vegetarisch)

mit rotem Curry, frischem Herbstgemüse, in Rahm- Parmesan
12,90 €

Gegrilltes Lachsfilet

auf saisonalem Gemüse mit Tagliatelle
17,90 €

Spinat- Ricotta Tortellini

mit Garnelen, Cherrytomaten, frischen Lauchzwiebeln (und Parmesan)
13,50 €

hausgemachtes „Mousse au chocolat“

auf feinem Fruchtspiegel und frischen Früchten
7,90 €

gemischte Eiscreme

3 Kugeln nach Ihrer Wahl mit Sahne
4,50 €