

❧ Unsere „Bayerischer Hof“ Klassiker ❧

Gemischte Blattsalate aus dem Knoblauchsland mit Gartenkräutern, Frühlingsgemüse, Gurken, Kirschtomaten und Kardamomjoghurt Mixed local salads with garden herbs, spring vegetables, cucumber, cherry tomatoes and cardamom yoghurt	€ 8,50
- mit gebratener Brust vom Freilandhuhn with fried breast of freerange chicken	€ 12,50
- mit gebratenen Garnelen with fried prawns	€ 13,50
Risotto „Acquerello“ mit gebratenen Pilzen, Basilikumpesto Reggiano Parmesan und Strammer Max „Deluxe“ Risotto „Acquerello“ with fried mushrooms, basil pesto, parmesan and „Strammer Max Deluxe“(crostini with Parma ham and fried egg)	€ 16,50
Wiener Schnitzel vom Fränkischen Milchkalb mit Preiselbeeren, wahlweise Kartoffel-Gurken-Salat oder Bratkartoffeln „Viennese Schnitzel“ (breaded escalope) of Franconian milk fed veal with cranberries and potato cucumber salad or fried potatoes	€ 18,50
Tafelspitz vom fränkischen Angusrind mit Meerrettichsauce, Rahmspinat, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln „Tafelspitz“ (prime boiled beef) with horseradish sauce, creamed spinach, root vegetables and parsley potaoes	€ 15,50
Portion Fränkischer Butterspargel mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise Portion of Franconian asparagus with parsley potatoes and hollandaise sauce	€ 14,50
- mit Lachsforelle auf der Haut gebraten with roasted salmon trout	€ 23,00
- mit kleinem Wiener Schnitzel with small Viennese escalope	€ 24,00
- mit 120g Roastbeef vom fränkischem Angusrind with 120g Franconian Angus roast beef	€ 26,50