

Speisekarte

**Cremiges Putencurry mit Gemüse, Chilli, Kokosmilch,
Zitronengras und Austernpilzen (scharf)** 12,80 Euro
Als Beilage servieren wir gerne Reis

Tortellini mit Spinat/Ricotta gefüllt 14,50 Euro
in Salbeibutter geschwenkt und mit gehobeltem Parmesan garniert

Hausgemachte Semmelklöße mit frischen Champignons in Rahm 9,50 Euro
Dazu ein kleiner Schlemmersalat

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ 11,50 Euro
*dazu Pommes Frites oder Omas hausgemachter Kartoffelsalat
und ein kleiner Schlemmersalat*

Knuspriges Schweineschäufelrle, frisch aus dem Ofenrohr 12,50 Euro
dazu Kartoffelkloß und ein kleiner Schlemmersalat

Zarte Lammhaxe vom Frankenhöhe Lamm 13,80 Euro
dazu Kartoffelklöße und junge Speck-Bohnen



Zarter Sauerbraten nach „Küchenmeister Art“ 13,20 Euro
dazu Kartoffelkloß und ein kleiner Schlemmersalat

Knusprige Entenbrust aus dem Ofenrohr 15,80 Euro
dazu Kartoffelklöße und feines Apfel/Blaukraut oder ein kleiner Schlemmersalat

Cordon Bleu vom Schwein 13,50 Euro
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Omas hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes Frites und ein kleiner Schlemmersalat

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten 15,50 Euro
Dazu Salzkartoffeln, und feines Rahmwirsinggemüse

Zu unseren Wildwochen:

Zarter Rehbraten 15,50 Euro
dazu hausgemachte Semmelklöße, eine gefüllte Preiselbeer-Williamsbirne und feines Apfel-Zimtblaukraut

Rehschäufel am Knochen gebraten 15,20 Euro
dazu eine gefüllte Preiselbeer – Williamsbirne, Kartoffelkloß und feines Apfel- Zimtblaukraut

Geschmortes Wildragout vom Reh und Wildschwein 16,50 Euro
(Aus dem zarten Filet und Rückenfleisch)
*mit einer gefüllten Preiselbeer- Williamsbirne.
Dazu Butterspätzle und feiner Rahmwirsing.*



Der Aischgründer Karpfen g.g.A. aus unseren eigenen Weihern

Aischgründer Karpfen gebacken
mit Kartoffelsalat und einem kleinen Salatteller

Unsere Karpfenpreise richten sich nach der Größe

Klein = 10,50€
Mittel = 12,50€
Groß = 14,50€

Aischgründer Karpfenfilet (grätenfrei), in Butter gebraten **14,80 Euro**
dazu hausgemachter Kartoffelsalat und ein kleiner, knackiger Salatteller

„KRINGELSALAT“ **15,50 Euro**
Großer, bunter Schlemmersalat mit Kartoffelsalat
dazu knusprige Karpfenkringel vom Aischgründer Karpfen

Der Karpfen mal anders **15,50 Euro**
Aischgründer Karpfenfilet (grätenfrei), mit Apfel- Meerrettichkruste überbacken.
Dazu Salzkartoffeln und Karottengemüs



Wieder ist es soweit.

Wir müssen unsere Türen für unsere Gäste schließen.

Dieser erneute Lockdown stellt uns alle miteinander vor eine harte Probe.

Die Frage, ob er notwendig ist, spaltet die Gesellschaft.

Darüber zu diskutieren ist leicht, die Entscheidungen zu treffen sicherlich nicht.

Machen wir das BESTE daraus und halten wir zusammen.

Gemeinsam haben wir es schon einmal geschafft.

Vielen DANK, dass Sie uns dabei unterstützen.

Darüber sind wir gleichermaßen froh und stolz.

Unsere Abholzeiten

| Freitag | Samstag | Sonntag |
|-------------------|--|-------------------|
| 17:00 – 20:00 Uhr | 11:00 – 14:00 Uhr 17:00 – 20:00 Uhr | 11:00 – 14:00 Uhr |

Bitte bringen Sie Schüsseln und Töpfe mit.

Telefonnummer: 09163 – 999 40

Danke sagen Ihre Wirtsfamilien Schiwon und Frieß

