

Salate



Kleiner Beilagensalat

Nachspeisen



Käseauswahl



Stück Torte

Vegetarisches



„aus der Heimat des Chefs



cremigies Ragout aus Pilzen der Saison

Aus dem Suppentopf



frische Wildbouillon



kräftige Brühe vom Rhöner Weiderind

Süße Sünden



Kaiserschmarrn

Brotzeit



fränkische Bratwurst auf Kraut



Käsebrot und Schinkenbrots , reichlich garniert



Forsthausplatte



Wildbratwürste der Landmetzgerei Baus nach unserem Rezept

Main Course



Kross gebratene Maishähnchenbrust

Tagessuppe



Tagessuppe

Pfannen Spezialitäten



Jäger-Pfanne

Vorneweg



Ziegenkäse aus Oerlenbach



Dolden vom Rapunzelsalat klassisch



marinierter Avocadosalat

Vorspeisen



Saiblingfilet

FISCH



Hochzeitsessen

Hinterher



falsche Mozartkugeln



Glühweinkirschen

Mittagsmenüs



Bauernente

wild auf Wild



rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Brombeerrotkohl, Süßkartoffelmousse



Rehnüsschen in Szechuanpfefferrahm



Hirschbraten aus dem Vorderlauf

Unsere Wildgerichte aus eigener Jagd



Zarter Rehbraten

Aus den Gewässern der Rhön



fangfrische Rhönforelle

Deftiges - Fleischklassiker



butterzart geschmorte Kalbsbäckchen



butterzarter Rostbraten (250 g)

täglich ab 7 8:00 Uhr frisch aus dem Ofen



knusprig gebratenes Schäufole, Malzbiersoße, wahlweise

aus unserer Kuchenvitrine



Stück Torte mit Kaffee



Stück Kuchen mit Kaffee

Nicht kategorisiert



Stück Kuchen



Saftiges Schweineschnitzel



der Große