

# GENIESSER-KARTE



## VORWEG

<b>LEBERKNÖDELSUPPE</b>	<b>6,20 €</b>
Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel und Schwimmerli	
<b>SILVANERCREMESUPPE</b>	<b>6,20 €</b>
mit Sahnehaube und Bauernbrotkrusteln	

## DESSERT UND KUCHEN

<b>DREI KUGELN EIS</b>	<b>4,50 €</b>
wahlweise Schoko, Vanille, Erdbeer, Walnuss, Haselnuss mit Sahne	
<b>NUSSEIS-BECHER</b>	<b>7,90 €</b>
je zwei Kugeln Walnuss- und Haselnusseis, Krokant, Eierlikör und Sahne	
<b>WARMER APFELSTRUDEL</b>	<b>6,90 €</b>
mit Vanilleeis und Sahne	
<b>RAHMKÄSEKUCHEN</b>	<b>3,20 €</b>
mit Sahne	
<b>NASCHERLE</b>	<b>6,50 €</b>
Hausgemachtes Parfait mit einem Espresso	



# GENIESSER-KARTE



## HAUPTGERICHTE

<b>GROSSE ANTIPASTI VOLKACHER ART – WARM</b>	<b>15,50 €</b>
Auberginen, Paprika, Oliven, Champignons, getrocknete Tomaten, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl kräftig angebraten und eingelegt, gewürzt mit Pfeffer, Chili-Meersalz, Rosmarin und Thymian, dazu Stangenweißbrot	
<b>PASTA À LA HÖFLE</b>	<b>14,95 €</b>
Bandnudeln mit Silvanercreme mit Basilikum-Cocktailtomaten, dazu Salat	
<b>FRÄNKISCHER SAUERBRATEN</b>	<b>18,50 €</b>
mit Verjus verfeinerte, fruchtige Lebkuchensauce, Apfelblaukraut und Kartoffelkloß	
<b>SCHÄUFELE AUS DEM BACKOFEN</b>	<b>17,50 €</b>
Schulter vom Schwein mit Wacholder, Lorbeer, Kümmel und Bier geschmort, Apfelblaukraut und Kartoffelkloß (solange Vorrat reicht)	
<b>RAHMGULASCH VOM STEIGERWÄLDER HIRSCH</b>	<b>20,95 €</b>
mit Rotwein-Preiselbeerbirne, Apfelblaukraut und Kartoffelkloß	
<b>2 SAIBLINGFILETS VOM GRILL</b>	<b>24,50 €</b>
mit Petersilienkartoffeln und Tomaten-Kräuter-Schmelze	
<b>RUMPSTEAK VOM HEREFORD-RIND</b>	<b>28,50 €</b>
ca. 250 g, mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	

