

EIN WURZELSPECK-HÄPPCHEN ZUM APERITIV 3,8

VORSPEISEN

BEEF TARTAR (glutenfrei auf Anfrage)
hausgemachte Röstzwiebelbutter weiches Wachtel Ei Kapernbeeren Weißbrot 15,8

„FÜHRICH“ SOMMERSALAT (glutenfrei)
mit Mozzarella, frischem Saisongemüse und Früchten 13,2

CAESER SALAT (glutenfrei auf Anfrage)
gebratene Hühnerbrust knuspriger Speck Parmesan Croutons 13,8

SESAM HUHN (glutenfrei)
Büffelmozzarella Schmortomaten Blattsalat 13,9

GEBRATENE GARNELEN (glutenfrei)
Koriander Chilifrüchte Blattsalat Limetten-Vinaigrette 14,5

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDERSUPPE MIT FRITATTEN
Wurzelgemüse 5,8

GEEISTE APFEL-KAROTTENSUPPE
mit Apfelchip 5,8

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE würzig (glutenfrei auf Anfrage) 7,4

HAUPTSPEISEN

BRATWURST MIT WARMEN SPECK - KRAUTSALAT

Bratkartoffeln Senfvariation 14,8

FÜHRICH BEEF BURGER

Tomaten-Relish hausgeräucherter Cheddar Salat Zwiebelringe Süßkartoffel 16,8

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

mit Kartoffelsalat 16,8

(gluten & laktosefrei auf Anfrage)

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

mit Kartoffelsalat 21,8

(gluten & laktosefrei auf Anfrage)

JUNGSCHWEINSBRATEN

Schweinebraten Führichknödel warmer Krautsalat Pfefferspeck 16,8

ALTWIENER TAFELSPITZ (glutenfrei)

mit Rahm-Salatherzen, Erbsen, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce 19,5

GESCHMORTE OCHSENBACKERL

Steckrüben gebackene Erdapfelkruste 21,5

FANGFRISCHER TAGESFISCH

Tomatenfond Zucchini Penne Piccole 22,5

BEILAGEN

BLATTSALAT gemischt	<u>4,5</u>
KARTOFFELSALAT	<u>4,5</u>
RUCOLA – SALAT mit Cocktailtomaten Parmesan	<u>6,5</u>
BROTKORB Focaccia und Schwarzbrot	<u>2,5</u>
PREISELBEEREN Portion	<u>1,5</u>

VEGETARISCH

CAESER SALAT Parmesan Croutons (glutenfrei auf Anfrage)	<u>10,8</u>
GEMÜSERISOTTO (glutenfrei auf Anfrage auch laktosefrei) Saisonales Gemüse frischem Grana Kräuter - Blattsalat	<u>14,8</u>
TAGLIATELLE MIT GEMÜSE mit kleinem Salat	<u>15,2</u>

DESSERT

SACHERTORTE MIT SCHLAGOBERS	<u>5,2</u>
ZWEIELEI VON WIENER APFELSTRUDEL	<u>7,2</u>
CRÊME BRÛLÉE (glutenfrei) mit Zwergorangen und Nüssen	<u>7,2</u>
HAUSGEMACHTE MARILLENKNÖDEL mit Zimtbrösel, Vanilleeis und Beerenragout	<u>7,8</u>
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN AUS DER PFANNE Zwetschkenröster (ca. 15 Minuten Wartezeit)	<u>7,8</u>