



# Silvesterkarte



## **Aperitif**



**Aperol Sprizz**

1,90

**Franken Secco**

1,90

## **Vorspeisen**



**Silvaner- Schaumsüppchen**

mit Zimt-Croutons

2.90

**Rapunzel- Salat**

mit Knusperspeck, dazu überbackene Camembert- Buscetta

4.90

**Bayerische Leberknödelsuppe**

- nach altem Hausrezept - mit Flädle

3.20

**Himmlisches „Franken- Nockerl“**

Mit Parmesan und Nussbutter gratiniert

3.90

**Bayerische Versuchung**

Knuspriger Kartoffelrösti mit Räucherlachs

und Hausmacher Gurken-Kräuterquarkdipp

4.20

**Gemischter Salatteller**

2.80





# Zum Fest empfehlen wir



**Wildbraten vom Reh, aus heimischen Wäldern,**  
an gefüllter Williamsbirne,  
mit Semmelkloß und Rotkohl  
13.90

**Winzer Teller**  
Putenmedallions und Filet vom Schwein in Weinschaum mit  
gedünsteten Apfelspalten,  
dazu Mandelkroketten  
12.50

**Fränkischer Seenzauber**  
Filet von der Lachsforelle und Garnelen in Kartoffelhülle mit Tip im Glas  
auf Gemüsebouquet, dazu Petersilienkartoffeln an Nussbutter  
14.90

**Maisel`s Steakteller**  
Pfeffersteak vom Rumpsteak mit flambierten Rum-Zucker und Schweinerückensteak vom Grill  
mit Pommes frites , dazu Grillsaucen und panierte Zwiebelringe  
15.50

**Hütten- Zauber**  
Medallions vom Truthahn, gratiniert mit Camembert,  
auf winterlichem Salatbouquet, umlegt mit knusprigen Kartoffelrösti  
und hausgemachte Preiselbeeren  
11.90

**Maisel`s Schnitzelpfännle**  
Naturschnitzel in Rahmsoße mit Röstzwiebeln und paniertes Schnitzel im Pfännchen gebacken,  
dazu Rösti und Bratkartoffeln  
12.20





## Zum Fest empfehlen wir



### **„Gefügelte Sünde“**

*Putenmedallions in Parmesan- Knuspermantel,  
überbacken mit Parmaschinken, Tomaten und Mozzarella,  
dazu Kräuternudeln auf Tomatenspiegel*  
**-auch vegetarisch möglich-**

13.90

### **Eremitagen Teller**

*Schweinefilet in Rahmsauce mit Käse- Brösel Kruste gratiniert  
umlegt mit Broccoli Röschen und Kroketten*

13.90

### **„Waidmanns Heil“**

*Medaillons vom Rehrücken  
dazu Hütten- Röstis mit Camembert gratiniert und Hausmacher Preiselbeeren*

15.90

### **„Auf der Alm“**

*Paniertes Schnitzel in Kräuterbutter gebacken, überbacken mit Camembert, Kirschtomaten und  
Röstzwiebeln auf knusprigen Klößgröstel*  
**-auch vegetarisch -**

11.90





# Süße Winterträume



## **Bayreuther Traum**

*Panna Cotta mit Erdbeerpüree und Eis- Tarte Crème brulée  
Mit Zimtkirschen und Sahnehaube*

4.90

## **„Italienische Versuchung“**

*Vanilleeis auf Sahnewölckchen  
mit heißem Rum-Espresso*

3.90

## **Gruß des Südens**

*Zartschelzendes Portwein Eis in Amarettini -Hülle  
auf warmen Kirschragout*

3.90

## **„Panna Cotta mit Erdbeere Spiegel“**

2.20

