



Geöffnet a la carte Freitag und Samstag abends und Sonntagmittag

Traditionelle „Sattlersuppe“ mit Leberknödel,
Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen 5,50

Cremige Pfifferlingsuppe mit Sahnehaube 5,50

Knackiger Bauernsalat mit ein wenig Knoblauch
Gurken, Tomaten, Zwiebel und Fetakäse
serviert mit Kräuterbaquette 9,50

Hauchdünnes Carpaccio vom Deutschen Färsenrind
mit Parmesanspänen und Limette 14,50

Krosse Gänsebrust „Großmutter's Art“ mit Preiselbeeren
mit Kartoffelklößen und Rotkohl 17,50

Fränkischer deftiger Sauerbraten
in Lebkuchensoße mit Kartoffelklößen und Rotkohl 13,50

Schlossspezial: Thurnauer Roulade
mit Kartoffelklößen und Blaukraut 14,50

Iberico-Schweinebacken
zart geschmort, auf Selleriepüree
mit Wurzelgemüse und Rotwein-Zwiebelsoße 17,50

Roastbeef sous vide gegart auf Petersilien-Kartoffelpüree
mit gegrilltem Gemüse 22,50

Fein gebratene Lachstranche auf Sockel vom
Marktgemüse mit Thymiankartoffen 17,50

Wildschweinerückensteak aus heimischer Jagd
auf Pfifferlingen und Röstkartoffeln 19,50

Schweinefilet in Pfifferrahm
mit Semmeltaler 16,50

Pfifferlinge in Rahm mit Semmeltaler 14,40

Edle Steinpilze im Nudelsäckchen
in einer Pfiffer-Kräutersahnesoße 14,40 (Vegetarisch)

Fruchtig frisches Erdbeerparfait an
Cookie-Crumble und frische Erdbeeren 7,50

Exotisches Kokos-Panna-Cotta
auf karamelisiertem Ananassalat 8,50

Pfiffer