

# Themenküche

## Minnesänger auf Reisen: Südtirol

	Euro
<b>Kürbiscremesuppe</b> Chili-Öl, gebackene Semmelklösschen	4,70
<b>Vorspeisenteller „weltfränkisch“</b> Sonderthema: Südtirol	9,80
<b>Wildschweinbratwürste</b> Rotkohl, Kartoffel-Kürbis-Püree	13,20
<b>Geschmorte Rinderbacke</b> Apfel-Meerrettich-Chutney, Speckknödel, Salat	15,80
<b>Steinpilz-Ravioli</b> Tomatenbutter, Bergkäse, Salat	12,90
<b>Wildschweinrücken</b> Tagliatelle, Pilze in Rahm, Salat	19,90
<b>Forellenfilets</b> mit Tiroler Speck und Kräuterbutter gebraten, Blattspinat, cremige Basilikum-Polenta	16,70
<b>Kürbisvariation</b> Ravioli, Chutney, Kartoffel-Kürbis-Püree, Ratatouille	13,80

# Dessert

Der Apfel	Euro
<b>Dreierlei vom Apfel (vegan)</b> Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	5,80
<b>Wiener Apfelstrudel</b> Vanille-Eis, Sahne	5,10
Weltfränkisch-Süß	
<b>Dessertvariation "Alte Vogtei"</b>	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etage serviert	18,90
<b>Eine kleine, Süße Verführung</b>	
Pralinen-Mousse im Glas	3,20
Crème brûlée	3,20
Mit Espresso	5,00
<b>Vanille-Eis mit heißen Himbeeren</b>	5,40
<b>Tiroler Herbst</b>	
Topfen-Orangen-Creme, Zwetschgenröster, Walnuss-Eis	5,80
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler	
<b>Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille-Madagaskar, Erdbeersorbet</b>	
<b>3 Kugeln gemischtes Eis</b>	4,80
<b>1 große Kugel Eis</b>	3,20
Gerne herzhaft	
<b>Kleiner Käseteller</b>	7,20