



asthaus
oldener terr

Riesling-Lauch Cremesuppe mit Hackfleischbällchen	5,00
Feldsalat mit Datteln im Speckmantel und karamellisiertem Ziegenkäse	Vorspeise / Hauptgang 6,50 / 12,50
Hirschbraten – aus dem Prözler Wald- mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Preiselbeeren	17,20
Gebratener Zwiebelrostbraten – vom Stadtprozeltner Weidenrind- mit gerösteten Zwiebeln und Spätzle	23,00
Rindersteak – vom Stadtprozeltner Weidenrind- mit Cognacpfeffersauce und hausgemachten Kroketten	23,00
Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Preiselbeeren	14,00
Sternpfännchen- gebratene Schweinefilets- auf Spätzle mit Champignonsahnesauce und Cheddar überbacken	14,50
Ofenfrische Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	18,50
Rindscurrywürste mit pikanter Currywurstsauce und Pommes Frites	8,00
1 Paar Bratwürste mit Sauerkraut und Brot	8,00
Salatteller „Mediterran“ Blattsalate mit Cocktailtomaten, Thunfisch, Schafskäse, Oliven und Ei	12,00
Schollenfilets in – Kräuterpanade gebacken - auf Tagliatelle mit Grillgemüse und Bärlauchbuttersauce	16,20
Tagliatelle mit Grillgemüse und Bärlauchbuttersauce	8,50
Beilagensalat	3,60