

„Die feine Art zu genießen“

Aperitifs

Hugo^N oder Aperol^{24,N} 0,2l 5,20 Unicum 4cl 3,90 Ein Glas Benz „Secco“ Blanc de Blancs 0,1l 3,20
"Black Joy" roter Secco mit schwarzer Johannisbeere 0,1l 4,40
boros's ratskeller Cocktail^{24,N} - mit Campari, Cassis, und Secco -- leicht und frisch 5,20

Frische Blattsalate als Vorspeise

Bunter Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{A,G,R,T} 5,90

Büffel-Mozzarella an Kopfsalatherzchen

mit Basilikum -Cocktail Roma Tomaten und Balsamico-Oliven Dressing ^G 11,80

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Klößchen ^{A,C,G,D} 5,40

Pfifferling- Schaumsuppe mit Sahne und Vollkorn-Croutons ^{A,C,G,H,R} 5,40

Gulaschsuppe aus dem Kessel mit hausgebackenem Brot ^{A,D,R} klein 5,80 groß 7,80

„Szegediener“ Fischsuppe von Karpfen, Forelle und Zander
mit hausgebackenem Brot ^{A,D,R} klein 7,80 groß 9,80

Ohne Fleisch

Grünkernküchle aus „Schwabhäusener“ Grünkern
auf Rahmwirsing mit Thymian-Kartoffeln ^{A.C.G.} 13,80

Schafskäse in Eihülle auf gerüffeltem Grünkern-Pilzrisotto
mit Parmesan, Baby-Spinat, Oliven und halbtrockneten Tomaten ^{A.C.G.} 13,80

Fisch

Fischteller mit Zander- Knusperfilet und gebackenem Karpfenfilet auf „Lecsó“
- ein ungarisches Traditionsgericht - mit kleinen Röstkartoffeln ^{A.C.K.} 16,60

Lachsforellen und Steinbeißer Filets aus der Kräuterpfanne auf getrüffeltem
Grünkern-Pilzrisotto mit Baby Spinat und kleines Gemüse ^{A.G.} 15,90

„Mini“ Menü

„Mini“ Salat oder **„Mini“ Pfifferling-Schaumsüppchen** ^{A.C.G.N.R.} 3,00

„Mini“ Schmitzel mit Pommes oder Spätzle ^{A.C.G.} 6,50

„Mini“ Dessert - 2 Kugel Eis nach Wahl ^{C.G.N.T.Y.25} 3,00

„Mini“ Menü 12,50

Traditionelle-Modern

„Jägerschnitzel“ – Klassisch, nicht paniert- aus Crailsheimer Schweinefilet Medaillons
mit getrüffelter Rahmsauce, gebratenen Gemüse mit Pilzen
und hausgemachte, helle Spätzle aus Wachbacher-Dinkel ^{A,C,G,N} 15,90

Ochsenbacke in Trollinger Rotwein geschmort
mit frischem, gebratenem Marktgemüse und Pommes ^N 18,70

Filet vom Hohenloher Rind im Speckmantel mit Senf - Kräuterkruste
auf „Lecsó“ - ein ungarisches Traditionsgericht - mit kleinen Röstkartoffeln ^{A,J,K,6,12} 25,50

Schnitzel „Wiener Art“
vom Schweinerücken mit Pommes und kleinem Salat ^{A,C,G} 13,90

„Boros´s Kutteln“ mit kleinem Gemüse und Kartoffeln ^{J,N} 11,80

Desserts

„Gundel Palacsinta - Das Original“

mit Walnuss Creme, Schokoladensauce und hausgemachtes Dulce de leche - Eis ^{A,C,G,N,T} 5,80
flambiert 6,80

Rote Grütze von Wald und Gartenbeeren

mit Karamell-, Walnuß- und Pistazien- Eis ^{A,C,G,H,Y,S} 6,80

Zwetschgen Kompott

mit Mohn-Topfenocken, hausgemachtes Joghurt- und Waldhonig - Eis ^{A,C,G,H,Y,S} 7,90

Unsere Eissorten ^{C,G,N,T,Y,2,5} je 1 Kugel 1,50

Pistazie, Walnuss, hausgemachtes - Joghurt, Waldhonig, Karamell
Sorbetes - nach Tagesvorrat - Zwetschgen, Kirschen, Kokos

Unsere Gerichte können nahezu alle Laktose- oder Glutenfrei zubereitet werden. Bitte fragen Sie bei Ihrer Bestellung nach.
Wenn Sie Allergiker sind, sagen Sie uns das bitte. Wir beraten Sie gerne Persönlich. Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Hinweis: Die bei uns frisch zubereiteten Speisen können darüber hinaus Spuren von allen Allergenen enthalten!!!

Wir beziehen unsere Lebensmittel vorwiegend und nach Verfügbarkeit über Regionale Anbieter.

Meine Empfehlungen

Solange der Vorrat reicht!!

Benz Rotweinkör BARRIQUE ^N 4cl 4,80 Becksteiner Winzer, Beckstein ^N Rotling 2016 trocken 0,2l 3,60
Apfel-Johannisbeeren oder Rhabarber Schorle - Kelterei Schmitt Bieberehren 0,5l 3,30

Portion frische Pfifferlinge

- in Kräuterrahm mit hausgemachtem, lockerem Semmelkloß ^{A,C,G,N} 14,80

dazu zur Wahl:

Grünkernküchle ^{A,C,G} 5,50 Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken ^{A,C,G} 5,80
Schweinefilet-Medaillons ^A 6,90 Zander und Karpfen Filets ^{A,C,G} 7,80
Lachsforellen und Steinbeißer Filets ^A 8,70 Rinderfilet im Speckmantel mit Senf-Kruste ^{A,9,6,12} 14,40

Unsere „Wilde Seite“

Reh aus der Region - Assamstadt, Bobstadt, Boxberg, Münster

Wild-Bratwurst auf Rahmwirsing mit Thymian-Kartoffeln ^{A,G,N,5,6,8,9,10} 13,90

Rehrücken im Speckmantel mit getrüffelter Rahmsauce,
auf frischem gebratenem Pfifferlinge und kleinen Thymian-Kartoffeln ^{A,C,G,6,12} 26,90

Reh-Steak auf Rahm-Pfifferlinge mit hausgemachtem Semmelkloß ^{A,C,G,H,N,T} 20,80

Rehschäufele in Rotwein geschmort, gebratenes Gemüse mit Pilzen
und hausgemachte, helle Spätzle aus Wachbacher-Dinkel ^{A,C,N} 16,90