

## „Die feine Art zu genießen“

### Aperitifs

Hugo<sup>N</sup> oder Aperol<sup>24,N</sup> 0,2l 5,90      Unicum 4cl 4,70      Ein Glas Benz „Secco“ Blanc de Blancs 0,1l 4,50  
"Black Joy" roter Secco mit schwarzer Johannisbeere 0,1l 4,40  
boros's ratskeller Cocktail<sup>24,N</sup> - mit Campari, Cassis, und Secco -- leicht und frisch 6,80

## Frische Blattsalate als Vorspeise

Bunter Blattsalat mit Joghurt Dressing <sup>A,G,R,T</sup> 6,60

### Fränkischer Ackersalat in Rahm

mit Kernöl, rotem Rettich, Vollkorncroutons und gerösteten Kürbiskernen <sup>A,G,R</sup> 7,80

## Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Klößchen <sup>A,C,G,I</sup> 6,80

Schaumsuppe aus dem karamellisierten, igersheimer Muskatkürbis

mit Sahne, Vollkorncroutons, Kernöl und Kürbiskernen <sup>A,G,R</sup> 6,20

Gulaschsuppe aus dem Kessel mit Kartoffel-Brot <sup>A,G,R</sup> klein 7,80 groß 10,80

„Szegediener“ Fischsuppe von Lachsforelle, Zander und Wels

mit Kartoffel-Brot <sup>A,D,G,R</sup> klein 10,80 groß 14,80

## Ohne Fleisch

**Grünkernküchle** aus „Schwabhäusener“ Grünkern  
auf Wirsingblätter in Rahm mit Thymian-Kartoffeln A.C.G. 17,50

**Spätzle Gratin**  
mit Muskat-Kürbis, zweierlei Möhren, Pilzen und Käse überbacken A.C.G. 13,90

## Fisch

**Fischteller** mit Zanderfilet und gebackenem Welsfilet auf „Lecsó“  
- ein ungarisches Traditionsgericht - mit Röstkartoffeln A.C.K. 20,80

**Lachsforellen** Filet aus der Kräuterpfanne  
auf Rahmwirsing-Gemüse mit kleinen Kartoffeln A.G. 21,90

## „Mini“ Menü

**„Mini“ Salat** oder Mini Kürbis-Schaumsüppchen A.C.G.N.R. 3,60

\*\*\*\*\*

**„Mini“ Schmitzel** mit Pommes oder Spätzle A.C.G. 8,20

\*\*\*\*\*

**„Mini“ Dessert** - 2 Kugel Eis nach Wahl C.G.N.T.U.2.5 4,40

„Mini“ Menü 16,00

## Traditionelle-Modern

**„Jägerschnitzel“** – Klassisch, nicht paniert- aus Crailsheimer Schweinefilet Medaillons  
mit getrüffelter Rahmsauce, gebratenen Gemüse mit Pilzen  
und hausgemachte, helle Spätzle aus Wachbacher-Dinkel <sup>A,C,G,N</sup> 19,70

**Honig-Entenbrüstchen,** zartrosa gebraten  
auf Rahmwirsing-Gemüse mit Thymian-Kartoffeln <sup>A,C,G</sup> 22,80

**Ochsenbacke** in Trollinger Rotwein geschmort  
mit frischem, gebratenem Marktgemüse und Pommes <sup>N</sup> 24,40

**Filet vom Hohenloher Rind im Speckmantel** mit Senf-Kräuterkruste  
auf „Lecsó“ - ein ungarisches Traditionsgericht - mit Röstkartoffeln <sup>A,J,K,L,6,12</sup> 29,80

**Schnitzel „Wiener Art“**  
vom Schweinerücken mit Pommes und kleinem Salat <sup>A,C,G</sup> 17,80

**„Boros's Kutteln** mit kleinem Gemüse und Kartoffeln <sup>J,N</sup> 14,80

## Desserts

### „Gundel Palacsinta - Das Original“

mit Walnuss Creme, Schokoladensauce und hausgemachtes Dulce de leche - Eis <sup>A,C,G,N,T</sup> 8,80  
flambiert 9,80

### Zwetschgen-Kompott

mit Mohn-Topfenocken, hausgemachtem Maronen- und Walnuss-Eis <sup>A,C,G,H,Y,S</sup> 9,80

### Mark von Wald- und Gartenbeeren

mit hausgemachtem Waldhonig- und Karamell- Eis <sup>A,C,G,H,Y,S</sup> 8,80

Unsere Eissorten - nach Tagesvorrat <sup>C,G,N,T,Y,25</sup> je 1 Kugel 2,20

Hausgemachtes -

Karamell, Pistazien, Schoko, Vanille, Waldhonig, Walnuss, Maronen, weiße Kaffee  
Sorbets - Kirschen, Zwetschgen

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.

## Unsere Wilde Seite

*Solange der Vorrat reicht!!*

Benz Rotweinkör Barrique <sup>N</sup> 4cl 4,80 Becksteiner Winzer, Beckstein <sup>N</sup> Rotling halbtrocken 0,2l 4,40  
Rhabarber Schorle - Kelterei Schmitt Bieberehren 0,5l 5,20

Pfifferling Schaumsuppe mit Sahne und Vollkorncroutons <sup>A,C,G,H</sup> 5,90

## Portion frische Pfifferlinge

in Kräuterrahm mit hausgemachtem, lockerem Semmelknödel <sup>A,C,G,N</sup> 14,80

dazu zusätzlich zur Wahl:

Hausgemachte Grünkernküchle <sup>A,C,G</sup> 6,50 Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken <sup>A,C,G</sup> 6,80  
Schweinefilet-Medaillons <sup>A</sup> 8,80 Zander und Wels Filets <sup>A,C,G</sup> oder Lachsforellen Filet <sup>A</sup> 9,80  
Rehsteak aus der Keule 8,80 Rinderfilet im Speckmantel mit Senf-Kruste <sup>A,9,6,12</sup> 18,80

Rehrücken im Speckmantel mit getrüffelter Rahmsauce, auf frischem gebratenem  
Pfifferlingen mit Kürbis, Rosenkohl und hausgemachte, helle Dinkelspätzle <sup>A,C,G,6,12</sup> 28,80

„Rehschäufele“ Schulter und Keule ohne Knochen in Rotwein geschmort,  
gebratenes Gemüse mit Pilzen und Semmelknödel <sup>A,C,G,N</sup> 22,80

Wild-Bratwurst auf Wirsingblätter in Rahm mit Thymian-Kartoffeln <sup>A,G,N,5,6,8,9,10</sup> 15,90

Für jede Umbestellung berechnen wir 1,50 Portion extra Sauce 2,50

Bitte bestellen Sie ihr Brot gleich mit, wir backen frisch für Sie extra Brot 2,00

Bitte beachten Sie, dass die Kochzeit von frischen Knödeln mind. 20 Minuten beträgt

## Meine Empfehlungen

*Solange Vorrat reicht!!! Gerne auch auf Vorbestellung*

# Frische Ente, frisch aus dem Ofen

*mit frischem, fruchtigem, zweierlei Nuss-Kohl und  
hausgemachtem, fränkischem Kartoffelkloß A.C.G.H.N.T*

Halbe Ente 28,80

Brust Supreme 19,70

Keule 15,60