

„Die feine Art zu genießen“

Aperitifs

Hugo^N oder Aperol^{24,N} 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^{24,N} - mit Campari, Cassis, und Secco -- leicht und frisch 6,80

Frische Blattsalate als Vorspeise

Bunter Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{A,G,R,T} 7,60

Fränkischer Ackersalat in Rahm

mit Kernöl, rotem Rettich, Vollkorncroutons und gerösteten Kürbiskernen ^{A,G,R} 8,80

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Klößchen und frischem Gemüse ^{A,C,G,J} 7,60

Schaumsuppe aus dem karamellisierten, igersheimer Muskatkürbis
mit Sahne, Vollkorncroutons, Kernöl und Kürbiskernen ^{A,G,R} 6,90

Gulaschsuppe aus dem Kessel mit Kartoffel-Brot ^{A,J,R} klein 8,80 groß 11,90

„Szegediener“ Fischsuppe von Lachsforelle, Zander und Wels
mit Kartoffel-Brot ^{A,D,J,R} klein 12,50 groß 16,90

Ohne Fleisch

Grünkernküchle aus „Schwabhäusener“ Grünkern
auf Wirsingblätter in Rahm mit Thymian-Kartoffeln A.C.G. 18,80

Schafskäse in Eihülle auf getrüffeltem Pilzrisotto
mit Parmesan, Baby-Spinat, Oliven und halbgetrockneten Tomaten A.C.G. 18,80

Fisch

Fischteller mit Zanderfilet und gebackenem Welsfilet auf „Lecsó“
- ein ungarisches Traditionsgericht - mit Röstkartoffeln A.C.K. 23,80

Lachsforellen Filet aus der Kräuterpfanne auf getrüffeltem Pilzrisotto mit
Parmesan, Baby-Spinat, Oliven und halbgetrockneten Tomaten A.C.G. 24,70

„Mini“ Menü

„Mini“ Salat A.G.R.T. 3,90

„Mini“ Schmitzel mit Pommes oder Spätzle A.C.G. 9,80

„Mini“ Dessert - 2 Kugel Eis nach Wahl C.G.N.T.Y.2.5 5,00

„Mini“ Menü 18,50

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} 22,90

Honig-Entenbrüstchen, zartrosa gebraten
auf Wirsingblätter in Rahm mit Thymian-Kartoffeln ^{A,G} 24,80

Ochsenbacke in Trollinger Rotwein geschmort
mit frischem, gebratenem Marktgemüse und Pommes ^N 27,90

Rinderfilet im Speckmantel mit Senf-Kräuterkruste
auf „Lecsó“ - ein ungarisches Traditionsgericht - mit Röstkartoffeln ^{A,J,K,L,6,12} 32,80

Schnitzel „Wiener Art“
vom Schweinerücken mit Pommes und kleinem Salat ^{A,C,G} 18,80

„Boros's Kutteln mit kleinem Gemüse und Kartoffeln ^{J,N} 16,80

Desserts

„Gundel Palacsinta - Das Original“

mit Walnuss Creme, Schokoladensauce und hausgemachtes Dulce de leche - Eis ^{A,C,G,N,T} 9,80
flambiert 10,80

Hausgemachte Zwetschgenkompott

mit hausgemachtem Waldhonig-Eis und Mohn-Topfennocken ^{A,C,G,H,Y,S} 9,80

Mark von Wald- und Gartenbeeren

mit hausgemachtem Pistazien- und Walnuss- Eis ^{A,C,G,H,Y,S} 8,80

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

Hausgemachtes - Karamell, Pistazien, Schoko, Vanille, Waldhonig, Walnuss
Sorbets - Waldbeeren, 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.

Meine Empfehlungen

Solange der Vorrat reicht!!

Unsere Rehe beziehen wir ausschließlich aus der Region - Assamstadt, Bobstadt, Boxberg, Münster, Dittigheim

„Rehschäufele“ Schulter und Keule ohne Knochen in Rotwein geschmort, gebratenes Gemüse mit Pilzen und hausgemachtem, Semmelkloß ^{A,C,G,N} 25,80

Rehrücken im Speckmantel

mit getrüffelter Rahmsauce, auf frischem gebratenem Kräuterseitlinge, Rosenkohl und Kürbis mit hausgemachte, helle Spätzle aus Wachbacher-Dinkel ^{A,C,G,6,12} 35,90

Wild-Bratwurst auf Wirsingblätter in Rahm mit Thymian-Kartoffeln ^{A,G,N,5,6,8,9,10} 15,90

Frische Rehlasagne mit Käse überbacken, kleiner Ackersalat in Rahm ^{A,C,G,R,T} 18,80

Portion frische Kräuterseitlinge

in Kräuterrahm mit hausgemachtem, lockerem Semmelknödel ^{A,C,G,N} 16,80

dazu zusätzlich zur Wahl:

Hausgemachte Grünkernküchle ^{A,C,G} 6,50 Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken ^{A,C,G} 6,40

Schweinefilet-Medaillons ^A 8,80 Zander und Wels Filets ^{A,C,G} oder Lachsforellen Filet ^A 8,80

Rinderfilet im Speckmantel mit Senf-Kruste ^{A,9,6,12} 18,80

Für jede Umbestellung berechnen wir 1,50 Portion extra Sauce 2,90

Bitte bestellen Sie ihr Brot gleich mit, wir backen frisch (10 Minuten) für Sie extra Brot 2,50

Die Zubereitungszeit für Knödel beträgt mind. 25 Minuten!!