



Verkehrsverbund Großraum Nürnberg



- Die

Gaststätten

auf einen Blick!

Mobil mit Bus und Bahn -
nutzen Sie die Vorteile
des öffentlichen Nahverkehrs!
Nähere Auskünfte erteilen:

Fahrplanauskunft:
Telefon 0800/46 36 846
Internet: www.vgn.de

oder

Landratsamt Roth:
Telefon 09171/81-336
Internet: www.landratsamt-roth.de



Auf den folgenden Seiten
stellen die verzeichneten Gaststätten
ihre Spezialitäten vor.
So wissen Sie ganz schnell,
welches fränkische Schmankerl man Ihnen
in welcher Lokalität serviert -
und zu welcher Jahreszeit.

NEU!

Auf 80 Seiten wieder
übersichtlich für Sie
zusammengestellt:

- **Kontaktadressen aller Gasthäuser, Gasthöfe, Gastwirtschaften, Pizzerien und Cafés im Landkreis Roth**
- **Speisenangebote**
- **Vorhandene Sitzplätze**
- **Ruhetage**



Mit unserer neu aufgelegten Broschüre
„**Essen und Trinken im Landkreis Roth**“ erhalten Sie
einen guten Überblick über die gesamte Gastronomie
des Rother Landkreises.

Erhältlich ist sie ab sofort im bzw. über das
Landratsamt Roth Kultur und Tourismus,
Weinbergweg 1, 91154 Roth
Tel. 09171/81-329, Fax 09171/81-399
E-Mail: tourismus@landratsamt-roth.de
Internet: www.urlaub-roth.de

Die Nummerierung der Gaststätten
entspricht der Seitenfolge
dieses Heftchens

- | | |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1 Abenberg: Gasthof und Gaststätte „Lupinenhof“ | 12 Roth: Gasthof zum goldenen Hirschen |
| 2 Büchenbach: Landgasthof Kraft | 13 Roth: Hotel Restaurant Jägerhof |
| 3 Büchenbach: Odorfer Gasthof „Zum Heidenberg“ | 14 Roth: Stadthallen-Stüberl |
| 4 Georgensgmünd: Bürgerhaus zur Krone | 15 Schwabach: Gasthof „Goldener Stern“ |
| 5 Heideck: Gasthaus „Zu den 3 Linden“ | 16 Schwanstetten: Erbschänke „Zum Schwan“ |
| 6 Hilpoltstein: Brauereigasthof u. Hotel „Zum Schwarzen Roß“ | 17 Spalt: Café Restaurant Zum Hochreiter |
| 7 Hilpoltstein: Brotzeitstube Fuchsmühle | 18 Spalt: Gasthof Hoffmanns-Keller |
| 8 Hilpoltstein: Hotel-Restaurant „Sindersdorfer Hof“ | 19 Spalt: Landgasthof Stache |
| 9 Rednitzhembach: Gasthof u. Metzgerei Rabus | 20 Thalmässing: Gasthaus Pauckner |
| 10 Roth: Gasthaus „Alte Linde“ | 21 Thalmässing: Gasthof Winkler |
| 11 Roth: Gasthaus Zur Linde | 22 Thalmässing: Landgasthof Hofcafe Weglehner |

Gasthof und Gaststätte „Lupinenhof“

1

Familie Schwab
Dorfstr. 11/8
91183 **Abenberg** - Dürrenmungenau

Telefon 09873/97900
Telefax 09873/979016

Ruhetag: Donnerstag u. Freitag

Öffnungsz.: Samstag ab 15.00 Uhr,
Sonn- und Feiertage ab 10.00 Uhr,
Mo-Mi ab 18.00 Uhr

Gaststätte 80 Sitzplätze, Nebenraum,
Terrasse
Original fränkische Küche

Internet: www.lupinenhof.de

Fränkische Schmankerl

ganzjährig

Lamm

März/April

Spargelwochen - Spezialitäten vom weißen und grünen Spargel (frisch aus eigenem Anbau)

Mai/Juni

Karpfen eigenes Produkt

September bis April

Enten eigenes Produkt

Oktober/November/Dezember

Gänse

November/Dezember
auf Vorbestellung

Reh aus dem heimischen Revier

Februar/März

Hausgemachte Spätzle und hausgemachte Salate

ganzjährig

Landgasthof Kraft

2

Andrea Kraft
Ritterstr. 5
91186 **Büchenbach** - Kühedorf

Telefon 09171/892215
Telefax 09171/88994

Ruhetag: Dienstag u. Mittwoch

Öffnungszeiten: Do - Mo ab 10.00 Uhr

Biergarten im Grünen
direkt am Damwildgehege

Alle Gerichte ohne Geschmacksverstärker,
Süßstoffe und künstl. Aromen

E-Mail: landgasthof-kraft@web.de
Internet: www.landgasthof-kraft.de

Fränkische Spezialitäten - Schweine- und Rindfleisch aus der Region

ganzjährig

Schlachtschüssel und gebackene Leber

donnerstags

Karpfen und Karpfenfilet (grätenfrei) aus heimischen Weihern

in den Monaten mit „r“

Bärlauchgerichte

April

Verschiedene Spargelgerichte Spargel aus Kühedorf

Mai/Juni

Verschiedene Kürbisgerichte Kürbis aus Kühedorf

Herbst

Schnäpse aus der Hausbrennerei Gräfensteiner Büchenbach

ganzjährig

Hausgemachte Spätzle und hausgemachte Salate

ganzjährig

Fünf-Elemente-Gerichte

ganzjährig (Reservierung
erforderlich)

Odorfer **Gasthof** „Zum Heidenberg“

3

Familie Odorfer
Ritterstr. 1+4
91186 **Büchenbach** - Kūhedorf

Telefon 09171/8440
Telefax 09171/84480

Ruhetag: Montag

E-Mail: info@gasthof-zum-heidenberg.de
Internet: www.gasthof-zum-heidenberg.de

Lammspezialitäten/Osterschinken und Bärlauchgerichte	März/April
Spargel - versch. heimische Zubereitungsarten - Spezialität Schinken im Brotteig m. Spargel	Mai/Juni
Deftige Brotzeiten - Rettiche, Spareribs, Buffetabende u. viele andere fränkische Schmankerl	Biergartensaison Mai bis September
Frische Pfifferlinge - Kürbisgerichte - verschieden zubereitet	nach Saison
Karpfen aus heimischen Weihern	in den Monaten mit „r“
Wildschwein- und Hirschspezialitäten aus eigenem Gehege	ganzjährig
Gänse- und Entenbraten	Ende Oktober bis Dezember
Eigene Schlachtung mit Herstellung von hausgemachten Wurstwaren in Dosen. <i>Die Schweine sind aus unserer Region</i>	jeden Dienstag ganzjährig
Täglich wechselnde Tagesgerichte zum Sonderpreis	ganzjährig

Bürgerhaus zur Krone

4

Bernd Brandl-von Akerman
Bahnhofstr. 1
91166 **Georgensmünd**

Telefon 09172/663353
Telefax 09172/700562

Ruhetag: Montag und Dienstag

Öffnungsz.: Mi - Fr.: 10.00 - 14.00 Uhr
und 17.00 Uhr - 23.30 Uhr
Sa. u. So.: 10.00 - 14.00 Uhr und
16.30 - 23.30 Uhr sowie n. Absprache

Gaststube ca. 50 Sitzplätze
Hopfenstube ca. 25 Sitzplätze
Rezatstube ca. 60 Sitzplätze
Saal mit Bühne ca. 150 Sitzplätze

E-Mail: info@buergerzurkrone.de
Internet: www.buergerzurkrone.de

Bärlauchgerichte	im Frühjahr
Spargelgerichte vom heimischen Bauern	ab Saisonbeginn in Georgensmünd
Lamm aus der Region	nach Angebot
Wild aus heimischer Jagd	nach Angebot
Pfifferlinge und Steinpilze	nach Saison
Gans zur Weihnachtszeit	ab Martini

Gasthaus „Zu den 3 Linden“

5

Willi Speth
Rudletzhof 5
91180 Heideck - Rudletzhof

Telefon 09177/329
Telefax 09177/9669

Ruhetag: Dienstag

Schlachtschüssel

jeden Donnerstag

Wurstverkauf frisch aus der Wurstküche

jeden Freitag ab 14.30 Uhr,
ganzjährig

Bärlauchspezialitäten täglich frisch aus dem Wald

nach Saison

Spargelvariationen Liebenstädter Spargel

nach Saison

Spezialitäten vom Reh aus dem Rudletzhof Revier

Mai/Juni

Karpfen in verschiedenen Variationen aus Weihern der Umgebung

ab September bis März

Wildwochen gesundes Fleisch von gesunden Tieren

Oktober/November

Gänsebraten

vom 11.11. bis Weihnachten

Brauereigasthof u. Hotel „Zum Schwarzen Roß“

6

Frau Constanca Schaffrath
Marktstraße 10
91161 Hilpoltstein

Telefon 09174/47950
Telefax 09174/479528

Mittwoch nur Hotelbetrieb
Gaststätte Ruhetag

Gaststube ca. 30 Personen
Maria Dorothea Stube ca. 16 Personen
Joh. Friedrich Nebenzi. ca. 20 Personen
Hedwig Saal (Nichtraucher) 18 Personen
Barbarossa Saal ca. 80 Personen
Biergarten ca. 150 Personen

E-Mail: info@hotel-schwarzes-ross.de
Internet: www.hotel-schwarzes-ross.de

Bärlauchspezialitäten

im Frühling

Spargel in verschiedenen Variationen

Mai/Juni

Hausgemachte Sülze

Sommerzeit

Frische Pfifferlinge u. Waldpilze verschieden zubereitet

im Herbst

Karpfen und Karpfenfilet aus heimischen Weihern

in den Monaten mit „r“

Gänse

ab 11.11. (Martinsgans)

Fränkische Schmankerl

ganzjährig

Bratengerichte, Geflügel und Lamm

sonntags und Feiertage

Täglich wechselndes Menü montags bis freitags

ganzjährig

Biergarten im herrlichen Innenhof

Mai bis September

Brotzeitstube *Fuchsmühle*

7

Fuchsmühle 1
91161 **Hilpoltstein** - Fuchsmühle

Telefon 09174/9385
Telefax 09174/491888

Ruhetag: Montag u. Dienstag

Mittwoch bis Sonntag ab 10.00 Uhr
ganzjährig geöffnet

Gaststube ca. 40 Sitzplätze
Nebenzimmer ca. 70 Sitzplätze

Biergarten am Damwildgehege
für ca. 80 Personen

Internet: www.gaststaette-fuchsmuehle.de

Karpfenwochen - Karpfenfilet - Salat mit frittierten Karpfenstreifen
Karpfen aus eigenen Weihern

„Fit in den Frühling“ mit Bärlauchgerichten

Spargelgerichte von Spargel aus der Region

Wildgerichte vom Damwild aus eigenem Gehege

Rindfleisch aus eigener Weideviehhaltung

Frische Pfifferlinge in verschiedener Zubereitung

Gänse

Mittags- und Abendtisch aus eigener Schlachtung und Direktvermarktung,
täglich wechselnde Speisekarte

Kaffee mit hausgemachten Torten und Kuchen sowie deftige Brotzeiten

Schlachtschüssel

in den Monaten mit „r“

im Frühling

Juni

ab September bis April

ganzjährig

September/Oktober

ab Martini (11.11.) bis Weihnachten

ganzjährig

ganzjährig jeweils
Mittwoch bis Sonntag ab 10.00 Uhr

1. oder 2. Donnerstag im Monat

Hotel-Restaurant *„Sindersdorfer Hof“*

8

Familie Dotzer
Sindersdorf 26
91161 **Hilpoltstein** - Sindersdorf

Telefon 09179/6256
Telefax 09179/6549

Ruhetag: Montag

Sitzplätze: Gaststube 50 Personen
Nebenzimmer 60 Personen
Terrasse 30 Personen

E-Mail: hotel@sindersdorferhof.de
Internet: www.sindersdorferhof.de

„Fit in den Frühling“ mit Bärlauch und Salaten

Spargel in verschiedenen Variationen

Nudelwochen zum Triathlon

Pfifferlinge und Kürbisgerichte

Karpfen vom heimischen Öko-Teichwirt

Wild aus heimischen Wäldern - **Damwild** aus Oskar's Gehege

Gans vom Bauernhof auf Bestellung

Fränkische Spezialitäten, Steaks vom heimischen Rind

Frühling

Mai/Juni

Juni

August/September

Herbst

Oktober/November

Dezember

ganzjährig

Gasthof und Metzgerei *Rabus*

9

Rother Str. 9
91126 **Rednitzhembach**

Telefon 09122/74837
Telefax 09122/76204

**Ruhetag: Samstag,
Mittwoch ab 14 Uhr**

Gastzimmer 50 Sitzplätze
Nebenzimmer 25 - 70 Sitzplätze

Biergarten mit alten Baumbeständen

E-Mail: info@gasthof-rabus.de
Internet: www.gasthof-rabus.de

Spargelgerichte

Mai/Juni

Gemüsegerichte und Salate *aus dem eigenen Garten*

nach Saison

Lamm, Kalb, Schweinefleisch, Rindfleisch *aus hauseigener Metzgerei*

ganzjährig

Schlachtschüssel *Wurstkonserven im Glas*

Hausschlachtung jeden Dienstag
ganzjährig

Täglich Fisch, Karpfen

in den Monaten mit „r“

Wildspezialitäten

Sonntag saisonell

Täglich wechselnde Tagesgerichte aus Omas Küche

-z.B. Krautwickel, Pichelsteiner, Sauere Lunge, Niere

ganzjährig

Deftige Brotzeiten *eigene Schinkenherstellung*

ganzjährig

Gasthaus „*Alte Linde*“

10

Familie Gsänger
Heideweg 8
91154 **Roth** - Obersteinbach

Telefon 09171/892429

Ruhetag: Montag und Dienstag

Gaststube für 35 Personen
Nebenzimmer für 45 Personen

Keine Hunde

Biergarten auf der Terrasse
in den Sommermonaten

Spargelgerichte *aus der Region*

ab Saisonbeginn

Karpfen *aus eigener Zucht*

in den Monaten mit „r“

Rind- und Schweinefleisch *aus eigener Aufzucht (Weideviehhaltung)*

ganzjährig

Bärlauchspezialitäten

ab Saisonbeginn

Schlachtschüssel *aus eigener Schlachtung*

14tägig freitags

Gänse

ab Martini

Wildgerichte *aus dem heimischen Jagdrevier*

je nach Saison

Brotzeiten *aus eigener Herstellung (Frischwurst und Konserven auch zum Mitnehmen)*

ganzjährig

Gasthaus Zur Linde

11

Hofstetten 2
91154 Roth - Hofstetten

Telefon 09171/2595
Telefax 09171/98610

Ruhetag: Montag

Öffnungszeiten: Dienstag,
Mittwoch, Donnerstag
ab 17.00 Uhr, Freitag, Samstag,
Sonntag ab 11.00 Uhr

Biergarten
Kinderspielplatz

900 m zum historischen Eisenhammer

Karpfen in den Monaten mit „r“

Spargel in der Saison

Bärlauch in der Saison

Gänsebraten November/Dezember

Gemüsegerichte je nach Saison

Eysöldener Lamm

Pilzgerichte in der Saison

Selbstgebackene Kuchen

Wild aus dem heimischen Forst

3-Gang Menü inkl. Aperitif Donnerstag, Freitag und Samstag
ab 17.00 Uhr

Gasthof zum goldenen Hirschen

12

Gerhard Gugel
Eckersmühlener Hauptstraße 59
91154 Roth - Eckersmühlen

Telefon 09171/2815
Handy 0163/2815123

Ruhetag: Montag
Dienstag ab 15.00 Uhr geöffnet

Biergarten mit altem Baumbestand
Nebenzimmer ca. 50 Plätze
Saal ca. 150 Plätze
Feiern und Feste jeglicher Art

Fit in den Frühling ab Frühlingsbeginn

Lamm aus unserer Region zur Osterzeit

Spargelwochen Rother Spargel ab Saisonbeginn

Biergartenzeit (alter Baumbestand) zur Sommerzeit

Karpfen in den Monaten mit „r“

Wildspezialitäten nach Saison

Enten und Gänse zur Weihnachtszeit

Hotel Restaurant *Jägerhof*

13

Äußere Nürnberger Straße 40
91154 **Roth** - Pfaffenhofen

Telefon 09171/2038
Telefax 09171/892402

**Ganzjährig geöffnet,
kein Ruhetag**

Schöner Biergarten
Exclusive Nebenzimmer für Familien-
feiern sowie Tagungen und Seminare

E-Mail: info@jaegerhof-ag.de
Internet: www.jaegerhof-ag.de

Spargelgerichte

ab Saisonbeginn

Karpfen

in den Monaten mit „r“

Forellen und weitere Fischgerichte

ganzjährig

Gans- und Entenbraten

in den Monaten November und
Dezember, oder nach Bestellung

Gemüsegerichte

ganzjährig

Lamm- und Wildspezialitäten

ganzjährig

Hausgemachte Spätzle

ganzjährig

Hausgemachte Salate

ganzjährig

Stadthallen-Stüberl *Roth*

14

Otto-Schrimpff-Str. 9
91154 **Roth**

Telefon 09171/892198
Telefax 09171/70785

Ruhetag: Montag und Dienstag

Mittwoch bis Sonntag
ab 10.00 Uhr geöffnet

Spargelwochen

ab Saisonbeginn

Pilze *aus der Region*

Ende Juni bis Juli

Karpfen und Forellen

in den Monaten mit „r“
Freitag, Samstag, Sonntag

Wildwochen/Gans

November bis Dezember

Krautwochen

03. bis 18. Oktober

Fränkische Spezialitäten

ganzjährig

Gerichte vom Bärlauch

März/April

Gasthof „Goldener Stern“

15

Küchenmeister Dieter Trutschel
Königsplatz 12
91126 Schwabach

Telefon 09122/2335
Telefax 09122/5116

Montag bis Sonntag durchgehend
warme Küche 11.00 Uhr - 21.30 Uhr

Gaststube 50 Sitzplätze
Goldschlägerstube 30 Sitzplätze
Saal 65 Sitzplätze
Gemütlicher Biergarten

Internet: www.trutschel-goldstern.de

Gerichte mit original Schwabacher Blattgold

ganzjährig

Hausgemachte Bärlauch-Bratwürste

März/April

Spargelspezialitäten

Mai/Juni

Frische Pilzgerichte

nach Saison

Wildspezialitäten

nach Saison

Vegetarisches

ganzjährig

Karpfen

September bis April

Enten- und Gänsespezialitäten

September bis Dezember

Erbschänke „Zum Schwan“

16

Am Marktplatz 7
90596 Schwanstetten

Telefon 09170/1052
Telefax 09170/2377

Ruhetag: Mittwoch

Biergarten im Innenhof

E-Mail: info@hotel-zum-schwan.info
Internet: www.hotel-zum-schwan.info

Bärlauch

im Frühling

Lammgerichte

Ostern

Spargelgerichte

Mai/Juni

Pilz- und Wildgerichte

ab Saison

Karpfen und Fischgerichte

in den Monaten mit „r“

Gans und Ente

November/Dezember

Fränkische Spezialitäten

ganzjährig

Schlachtschüssel

jeden 1. Donnerstag im Monat

Café Restaurant *Zum Hochreiter*

17

Fam. Amende
Seeweg 1
91174 **Spalt** - Enderndorf am See
Telefon 09175/9749

Ruhetag: Montag
Ganzjährig geöffnet

Sehr schöne Terrasse mit einem herrlichen Blick auf den Brombachsee! Die Terrasse ist zur Hälfte mit Glas überdacht.

90 Sitzplätze im Lokal
120 Sitzplätze auf der Terrasse

Wettbewerb Bayerische Küche
Auszeichnung 2004

E-Mail: gasthaus@zumhochreiter.de
Internet: www.zumhochreiter.de

Hopfensprossen <i>Suppen und Salate</i>	Ende März bis Anfang April
Spargel und Bärlauch <i>in verschiedenen Variationen</i>	ab Saisonbeginn
Holunderblüten <i>als Köchle und als erfrischende Limonade</i>	ab Mitte Mai ca. 14 Tage
Lamm- und Wildspezialitäten	ganzjährig
Enten- und Gänsebraten	Oktober bis Dezember
Fränkische Brotzeiten <i>mit Bauernbrot aus der Region</i>	ganzjährig
Hausmannskost - z.B. Rinderrouladen, saure Nieren oder Kalbsleber	ganzjährig
Vegetarische Gerichte	ganzjährig
Hausgemachte Nudeln	ganzjährig
Karpfen - jeden Freitag Fischtag	in den Monaten mit „r“

Gasthof *Hoffmanns-Keller*

18

Windsbacher Str. 21
91174 **Spalt**

Telefon 09175/857
Telefax 09175/9858

Ruhetag: Mittwoch

Sitzplätze: Terrasse 100
Lokal - Saal 50/80/200
Kegelbahn 60/80

4 Bundeskegelbahnen
Biergartenterrasse mit Blick ins Rezattal
und aufs Damwildgehege

E-Mail: info@hoffmanns-keller.de
Internet: www.hoffmanns-keller.de

Hopfensprossenwochen <i>Suppen und Salate, Schinken im Bierteig und Bratwürste</i>	Ende März bis Anfang April
Bärlauchgerichte	Ende März bis Anfang April
Spargelwochen	Mai/Juni
Ofenfrische Spanferkel	von Juni bis einschl. September
Kellerfest <i>unter alten Lindenbäumen</i>	vom 31. Juli bis zum 3. August
Hopfenbloderessen	vom 29. August bis zum 31. August
Karpfenwochen	in den Monaten mit „r“
Martinsgans	09. November und 16. November
Damwild <i>aus eigenem Gehege</i>	ganzjährig

Landgasthof *Stache*

19

Mosbach 10
91174 **Spalt** - Mosbach

Telefon und Telefax:
09172/8151

Ruhetag: Montag

Fischwoche

März

Hopfensprossen *mit hausgemachtem Schinken im Bierteig*

Ende März - Anfang April

Spargelgerichte

Mai

Karpfen

ab September

Wildwoche

November

Deftige Brotzeiten *aus Hausschlachtung*

ganzjährig

Saisonspezialitäten *Pilze, Kohlgerichte, Erdbeeren,
Backers mit frischem Apfelkompott*

nach Saison

Gasthaus *Pauckner*

20

Offenbau 29
91177 **Thalmässing** - Offenbau

Telefon und Telefax:
09173/406

Ruhetag: Montag

Gaststätte: 35 Sitzplätze
Nebenzimmer: 48 Sitzplätze
Saal: 110 Sitzplätze

Biergartenterrasse
Gästezimmer

Schlachtschüssel *Schweine vom eigenen Bauernhof*

jeden 2. Donnerstag ganzjährig

Fränkische Wurst *(aus eigener Herstellung, frisch und in Dosen)*

ganzjährig

Schinken u. geräucherte Wurstspezialitäten *(aus dem eigenen Bauernrauch)*

Wintermonate

Bärlauchspezialitäten

Mai/Juni

Spargelgerichte *(Obermässinger Spargel)*

Mai bis Johanni

Karpfen und Forellen *(aus Weihern der Umgebung)*

in den Monaten mit „r“

Wildgerichte *(Tiere aus heimischen Revier)*

nach Saison

Fränkische, warme Küche, Brotzeiten

ganzjährig

Gasthof Winkler

Alfershausen 187
91177 **Thalmässing** - Alfershausen

Telefon 09173/660
Telefax 09173/621

Ruhetag: Donnerstag

E-Mail: info@gasthof-winkler.de
Internet: www.gasthof-winkler.de

21

Spargelwochen

ab Saisonbeginn bis Johanni

Karpfen *aus eigenen Weihern*

Anfang September bis Ende April

Vom Alfershausener Weideochsen *- verschiedene Zubereitungsarten*

ganzjährig

Hausgemachte Wurstspezialitäten *aus unserer Wirtshausmetzgerei*

ganzjährig

Heidschnuckenlammbraten *von hofeigenen Tieren*

ganzjährig

Reh *aus heimischen Fluren*

ganzjährig

Schlachtschüssel *Schweine vom eigenen Bauernhof*

jeden Freitag

Landgasthof Hofcafe Weglehner

Landersdorf 5
91177 **Thalmässing** - Landersdorf

Telefon 09173/226

**Ruhetag: November bis April
Dienstag, in den Sommer-
monaten kein Ruhetag**

70 bis 80 Sitzplätze im Gasthof
Sonnenterrasse

22

Bärlauchgerichte

März bis Mai

Eigene Schlachtung *Herstellung von hausgemachten Wurstwaren in Gläsern. Schweine und Rinder vom eigenen Bauernhof*

ganzjährig

Schinken und geräucherte Bratwürste *aus dem eigenen Rauch*

ganzjährig

Deftige Brotzeiten *mit selbstgebackenem Holzofenbrot*

ganzjährig

Forellen *aus dem eigenen Weiher*

Oktober bis April

Gänse und Enten *vom Bauernhof*

September bis Januar

selbstgebackene Kuchen der Saison

ganzjährig

Fränkische warme Küche

ganzjährig

Reh *aus heimischen Fluren*

ganzjährig