

DIE FÜCHSE EMPFEHLEN

UNSER TAGESMENÜ

Spargelcremesuppe

Hopfen-Rindergulasch mit Kartoffeln, Kürbis und hausgemachten Spätzle

Bayerische Creme

22,70 €

SUPPEN/VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen

5,50 €

Brokkolicremesuppe mit Pfifferlingen

5,60 €

Kürbis-Ingwercremesuppe

5,60 €

Kleiner **Rohkostsalat**

4,90 €

Bunte Salate mit Balsamicodressing

10,50 €

Herbstliche Blattsalate in Sherry-Walnussöldressing mit Cashewkernen, Pfifferlinge, Walnüssen, Kürbissstreifen und gebratener Rapperszeller Enten- und Hähnchenleber

13,50 €

Geräuchertes Biberbacher **Forellenfilet** mit Sahne- Meerrettich und angemachten Blattsalaten

12,90 €

Oberbürger **Wildschwein Carpaccio** mit bunten Salaten, marinierte Pfifferlinge und Parmesan

12,90 €

Hausgemachte **Frühlingsrollen** mit Gemüse, Shiitakepilzen, Glasnudeln und Tofu gefüllt, dazu Dip und Salat (vegan)

13,80 €

TAGESBURGER

Italy Burger

Rindfleischpaddy mit Zucchini, getrocknete Tomaten und Paprika, Gorgonzola, Ruccola und Tomaten-Basilikumsauce im Weizen-Sesambrötchen

13,60 €

+ Pommes frites

2,50 €

+ Wedges

3,40 €

+ Süßkartoffelpommes

3,80 €

Umbestellung: 1,50 €

HAUPTGERICHTE

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat	11,50 €
Kartoffelragout mit Gemüse, verfeinert mit Curry und Ingwer (vegan)	12,50 €
Kartoffel-Spinat-Gorgonzolagratin	12,60 €
Falafelbrätling mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Nudeln	13,50 €
Gebratene Biberbacher Forelle „Müllerin Art“ oder blau mit Petersilienkartoffeln	15,50 €
Gebratenes Biberbacher Lachsforellenfilet in Meerrettichsauce mit Wirsinggemüse und Bratkartoffeln	19,50 €
Gebratene Barbarie Entenbrust auf Cassissauce mit Preither Gemüse und Kartoffelgratin	19,90 €
Beilngrieser Schmankerlteller mit Braten, Hacksteak, Bratwürstel und gekochten Schinken, dazu Sauerkraut und Kartoffelknödel	12,90 €
Bayerisches Rahmschnitzel vom Oberpfälzer Schwein mit Champignonsauce und hausgemachten Spätzle	12,90 €
Schweinefiletmedaillons mit Camembert überbacken auf Champignonsauce, dazu Gemüse und Spätzle	19,60 €
Grillteller „Fuchsbräu“ Rinder- und Schweinesteaks, Speck und Bratwürstel, mit Gemüse und gebratene Bamberger Hörnchen	18,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rohkostsalat	22,50 €
Tafelspitz vom Juradistl Weiderind  auf Pfifferlings-Kürbis-Lauchgemüse, dazu Bratkartoffeln	15,90 €
Oberpfälzer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	19,50 €
Rinderhüftsteak vom Oberpfälzer Rind in Senfsauce mit gebratenem Gemüse und gebratene Bamberger Hörnchen	17,40 €
Gebratener Oberbürger Rehrücken auf Steinpilzsauce mit Preiselbeer-Apfelragout, Speckrosenkohl, Maronen und hausgemachten Spätzle	33,70 €

BROTZEITEN/KLEINE GERICHTE

Kleines Rahmchampignonschnitzel mit hausgemachten Spätzle	10,00 €
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatgarnitur	9,80 €
Sechs Beilngrieser Rostbratwürstel der Metzgerei Leidl mit Sauerkraut	9,90 €
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Gurke und Brot	8,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot	11,00 €
Beilngrieser Brotzeitplatte mit Käse, Schinken, Leberkäs, Salami, roher Schinken, Meerrettich, Essiggurken und Brot	12,50 €

ZUM NACHTISCH WAS SÜSSES

I Kugel Dörndorfer Bauernhofeis	2,30 €
Unsere Bauernhof-Eis-Sorten von der Familie Schowalter aus Dörndorf: Vanille, Erdbeere, Zitrone, Joghurt, Schoko, Birnensorbet, Zwetschge	
„ Quicki “ – Kaffee-Panna Cotta mit Zimtzwetschgen	4,00 €
Dörndorfer Bauernhof Schokoeiscreme mit Nusslikör und Sahne	5,80 €
Kamin Feuer- Vanilleeis mit warmen Zimtzwetschgen und Sahne	8,80 €
Tiramisu mit frischen Früchten und Fruchtsauce	7,50 €
Kaffee Panna Cotta und Bayerische Creme mit Zimtzwetschgen	8,90 €
Mousse au Chocolat auf Vanillesaucenspiegel mit frischen Früchten	9,50 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschgeneiscreme	10,90 €
Dessertteller „ Fuchsbräu “ Streifzug durch die Zuckerküche mit frischen Früchten	10,90 €