

### Vorspeisen & Suppen

Kürbissuppe

Leberknödelsuppe

„Rote Beete Carpaccio“ mit Ziegenkäse, Nüssen und karamellisierter Birne

„Anti Pasti“ Italienisches gegrilltes Gemüse, dazu Baguette

„Feldsalat“ mit Speck und Croutons

### Salate

„Geiger'S Herbstsalat“ mit Involtini von der Hähnchenbrust gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten

Bunte Salatplatte mit Karpfenstreifen

### Vegetarisch & Vegane Gerichte

Gemüse – Linsencurry mit Reis

Cremiges Risotto mit Kürbis und Pilzen

Zucchiniküchle mit Kräuter-Dip und Salat

### Fränkische Bratwürste

zwei mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut und Brot

drei mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut und Brot

## Hauptsächliches

„Geiger`S Klassiker“ nach Opas Originalrezept  
Knöchle Rösch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat

**Cordon Bleu**  
dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes und Salat

Schnitzel „**Wiener Art**“  
dazu hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes und Salat

**Medaillons von der Schweinelende** mit Pfeffer-Rahm  
dazu hausgemachte Spätzle

**Tagliatelle** mit Ruccola Pesto  
geschmorten Tomaten und Black Tiger Garnelen

**Zwiebelrostbraten** vom österreichischem Weide-Rind  
auf geschmorten Rotweinzwiebeln  
mit Röstzwiebeln, Pommes und Salat

**Schäufele** „ofenfrisch“  
dazu Kloß und Salat

## Fisch

½ Karpfen gebacken  
mit Salat

½ Pfeffer-Karpfen gebacken  
mit Salat

½ Karpfen Blau im Wein-Wurzelsud  
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

Bunte Salatplatte mit Karpfenstreifen

Forelle „Müllerin Art“  
mit Salzkartoffeln und Salat

Forelle Blau  
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

Mandel-Forelle  
mit Salzkartoffel und Salat

Karpfenfilet natur gebraten mit Salat

Pfeffer-Karpfenfilet natur gebraten mit Salat

Karpfenfilet, paniert mit Salat

alle unsere Karpfen und Forellen sind aus heimischer Zucht und werden für Sie frisch geschlachtet und zubereitet, sollte es dabei zu kleineren Wartezeiten kommen bitten wir dies zu entschuldigen.