



Vorspeisen

Forellenfilet

aus dem Wacholderrauch,
Sahnemeerrettich, Salatsträußchen, geröstetes Weißbrot
8.80



Rehrückencarpaccio

mit Walnussöl, Tannenspitzenpesto und Salatbouquet
9.80

Beilagensalat

3.50

Suppen

Wer a guda Brüh hot, der hot a a guda Suppn!

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

.....typisch !
3.50

Spargelcremesüppchen

mit Spargelstücken
4.10



Bärlauchcremesuppe

.....saisonal !
4.80

.....und wer lang suppt,
lebt lang!



Fisch

*In Hermes merkt man es genau,
es kocht halt dort die Fischersfrau!
Täglich kommen frisch
Ihre Fische auf den Tisch.
Aus eig'nem Bach und eig'nem Teich,
an gutem Wasser sind wir reich.
Fränkischer Karpfen und Forelle,
in Hermes ist die beste Quelle.
Ob blau gekocht, sorgsam gebraten,
in Semmelbröseln gut geraten,
oder frisch aus dem Wacholderrauch,
das ist guter Wirtshausbrauch.*



Der Fisch

FrISChe Forellen aus heimischen Gewässern ab 13.00

...aus dem Blausud, mit Salzkartoffeln, heißer Butter, Salatteller

...nach Hermeser Art, in feiner Haselnusskruste

...fränkisch gebacken

...nach Müllerin Art

... je mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller

*eigentlich grätenfrei, **Forellenfilet***

natur gebraten, an feiner Dillsoße, mit Salzkartoffeln und Salat 12.20

Müllerin Art mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat 11.20

fränkisch gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat 11.20

Frankenwaldküche

aus der Hermeser Jagd

*Wildschweinbraten in weinrahmiger Soße mit
Blaukraut und Klößen 12.45*



*Saltimbocca aus der Rehkeule,
grüner Spargel und grüne Spätzle 17.90*

*Rosa gebratener Rehrücken Preiselbeersosse, Blumenkohl und
Mandelbällchen 21.90*



*Frankenwald-Burger aus Wildfleisch
mit Zwiebel-Preiselbeermarmelade, Karotten-Krautsalat und gebackenen
Kartoffelscheiben mit Kräuterquark 11.20*

*von glücklichen Angusrindern, Rumpsteak
mindestens 250 gramm*

...mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten und Salat 20.85

*Hausgemachte, linksgerollte Rinderroulade
gefüllt wie es sich gehört, serviert mit Salat und Klößen 12.95*

Salat

Salatschüssel mit Blattsalat, Karotte, Gurke, Tomate

.....und Streifen von geräucherter Forelle 7.80

.....und Streifen von gebratener Hähnchenbrust 7.80

Beilagen-Salatteller 3.50



Unsere Klassiker

Kulmbocher Pfefferhäxla

gekochte Schweinehaxe in Semmelbröseln gebacken, in rahmiger Pfeffersoße mit Salat und Klößen 11.80

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller 15.80

Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat 10.80

Californische Sinfonie

Schweinelenochen gefüllt mit löcherigem Käse, und feinen Früchten wie Pfirsich und Birne. In Semmelbröseln gewendet und brutzelnd in der Pfanne gebraten. Mit Pommes frites und Salatteller 12.80

Cognac-Pfefferlenochen in rahmiger Soße

Rösti und Salatteller 14.80

Backhähnchen

Brust und Keule knusprig gebacken mit Kartoffel- Gurkensalat 10.80

Vegetarisch

Girsch-Käsespätzle mit Röstzwiebeln

9.50

Vegan

Bunte Gemüseplatte

mit Salzkartoffeln, Olivenöl und Pinienkernen

9.50

Aus eigenem Garten: Meerrettich, Kräuter, im Sommer auch Salat, Gemüse und Obst,

Aus Hermeser Jagd: Reh, Wildschwein

Aus heimischen Gewässern: Forelle, Karpfen

Kartoffeln von den Bauern Schödel Schödlas, Helmut Bauer, Schmölz (KC)

Angusrindfleisch aus Weidekuhhaltung vom Bauern Norbert Lauterbach, Birkenhof

Alle Marmeladen selbst gekocht, Plätzchen, Waffeln, Kuchen und Torten sind Hausgebäck.

Schinken selbst geräuchert, Wurst, Sülze hausgemacht

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen können Sie gerne auf unser Servicepersonal zukommen.

Sie können bei uns „fast“ alle Gerichte als kleine Portion bekommen. Hierfür ziehen wir 2,00 € des Normalpreises ab.