

Vorspeisen

Forellenfilet

*aus dem Wacholderrauch,
Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne geröstetes Weißbrot*
8.80

Forellenleber

*auf geröstetem Weißbrot,
Leber von Forellen fein in der Pfanne gebraten und auf geröstetem Weißbrot mit
gebackenen Zwiebeln und Früchten angerichtet*
7.80



Rehrückencarpaccio

mit Walnussöl, Tannenspitzenpesto und Salatbouquet
9.80

Beilagensalat

3.50

Suppen

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

Hermeser Leberspätzlesuppe

.....typisch !

3.50

Hermeser Knoblauchsüppchen

Die Lieblingsuppe der Chefin, in der „Brottschüssel“, serviert

5.30

ohne Brottschüssel 3.80



Cappuccino von Wildkräutern

3.80

*.....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 eigenen Gewässern ab 12.00
aus dem **Blausud**, mit Salzkartoffeln, heißer Butter, Salatteller
fränkisch gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller
nach Müllerin Art, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller
nach Hermeser Art in feiner Haselnusskruste, mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Salat

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

Hermeser „Bratforelle“

Ein besonderer Leckerbissen aus unserer Fischküche: Forelle nach eine alten Bratherings-
rezept der Urgroßmutter zubereitet und **kalt** serviert:

Bratforelle im feinen Zwiebel-Kräutersud, mit frischen Bratkartoffeln ab 12.00

Matjes

„**Hausfrauen Art**“ mit Apfelsahnesoße und Salzkartoffeln
Matjes im Rotweinsud mit Rotweinzwiebeln und Salzkartoffeln
9.80

Frankenwaldküche

aus Hermeser Jagd A Wildsau

is a possierlichs Tierla wenn's auf'n Deeler licht und
kann Schoden mehr oricht!! 12.45
(Wildschweinbraten, mit Klößen, Blaukraut
und Preiselbeerorange)



Rosa gebratener Rehrücken

mit Balsamico-Kirschoße und Girschspätzle 21.90

Saltimbocca vom Wildschweinrücken

mit Pfiffer in Rahmsauce & Semmelknödel
18.80

von glücklichen Angusrindern,

Rumpsteak

mindestens 250 gramm

...mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten und Salat 20.85

... „Bavaria“ mit Bavaria Blue überbacken, Kroketten und Salat 21.85

Hausgemachte, linksgerollte Rinderroulade

gefüllt wie es sich gehört und mit Salat und Klößen 11.95

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

Aus Hermeser Jagd: Reh, Wildschwein

Aus eigenen Gewässern: Forelle, Karpfen

Kartoffeln von den Bauern Schödel, Schödlas, Zimpel, Tüschnitz,

Angusrindfleisch aus Weidekuhhaltung vom Bauern Norbert Lauterbach, Birkenhof

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

Schinken selbst geräuchert, Wurst und Sülze hausgemacht

Unsere Klassiker

Paniertes Schweinekötlet

mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 9.80

Californische Sinfonie

Schweinelenndchen gefüllt mit löcherigen Käse, und feinen Früchten wie Pfirsich und Birne. In Semmelbröseln gewendet und brutzelnd in der Pfanne gebraten.

Mit Pommes frites und Salatteller 12.80

Original Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel, paniert und in der Pfanne gebraten.

Mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller 15.80

Schweinemedallions mit Pfiffer in rahmiger Soße

Rösti und Salatteller 18.50

Salatteller

Salatschüssel mit Blattsalat und Streifen von geräucherter Forelle 7.80

*Salatschüssel mit Blattsalat und Streifen von gebratener Hähnchenbrust
7.80*

Vegetarisch

Zucchini-puffer an Kresse-Paprikadip

8.50

Pfiffer in rahmiger Soße mit Semmelklöße

10.95

Vegan

Bunte Gemüseplatte mit Salzkartoffeln, Olivenöl und Pinienkernen 9.50