

Vorspeisen

Forellenfilet

aus dem Wacholderrauch,
Sahneerrettich, Preiselbeersahne geröstetes Weißbrot
8.80

Feldsalat

mit geräuchertem Wildschweinfilet und Pflaumen Chutney
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!

Hermeser Leberspätzlesuppe

.....typisch !
3.50

Hermeser Knoblauchsüppchen

Die Lieblingssuppe der Chefin, in der „Brotschüssel „ serviert
5.30

ohne Brotschüssel 3.80



Kürbiscremesüppchen

mit Hagebuttenmark
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

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*

*Federvieh
gebratene Hähnchenbrust
auf Kürbisrisotto
10.90*

*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*

*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.*

Unsere Klassiker

Paniertes Schweinekotlett
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 9.80

Californische Sinfonie
Schweinelendchen 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

Schnitzel
Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller 15.80
Schnitzel Wiener Art vom Schwein
Mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller 9.80

Cognac-Pfefferlendchen in rahmiger Soße
Rösti und Salatteller 13.80

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
Gefüllte Nudeltaschen in Tomatensauce
8.50

Vegan

Bunte Gemüseplatte mit Salzkartoffeln, Olivenöl und Pinienkernen 9.50

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.



„r“- Zeit - Karpfenzeit

½ Karpfen

*... fränkisch gebacken
mit hausgemachten Kartoffelsalat und Salat*

*... aus dem Blausud,
mit heißer Butter, Salzkartoffeln und Salat*

*... nach Müllerin Art
mit hausgemachten Kartoffelsalat und Salat*

*... in Hermeser Bierkruste gebacken
mit Kartoffelsalat und Salat*

je ab 12.00

*... und eigentlich grätenfrei:
Karpfenfilet*

*... fränkisch gebacken
mit Kartoffelsalat und Salat*

... in Hermeser Bierkruste gebacken mit Kartoffelsalat und Salat

Je ab 12.80