



Vorspeisen

Rapunzelsalat

Wildschweinschinken, Kürbis süß-sauer

8.80



Forellenfilet

aus dem Wacholderrauch,

Sahnemeerrettich, Salatbukett, geröstetes Weißbrot

8.80

Forellenleber

auf geröstetem Weißbrot,

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

8.80

Beilagensalat

3.50

Suppen

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

Hermeser Leberspätzlesuppe

.....typisch !

3.50

Knoblauchsuppe

die Lieblingssuppe der Chefin

in Brotschüssel 5.30 in Suppentasse 3.80



Maronencremesüppchen

das Wintersüppchen

4.80

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

*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.*



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*



*Rosa gebratenes Wildschweinfilet 19.80
oder Fasanenbrust im Speckmantel 17.80
Johannisbeer- Meerrettichsoße, Wisrsinggemüse, Dauphinkartoffeln*

Kleines Jägerrecht

*Innereien-Ragout von Reh und Wildschwein mit Gemüse und
gebräuntem Serviettenknödel 10.80*

von glücklichen Angusrindern, Rumpsteak mindestens 250 gramm

...mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten und Salat 20.85

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

Frankenwald-Burger aus Rind oder Wildfleisch

*mit Zwiebel-Preiselbeermarmelade, Karotten-Krautsalat und gebackenen
Kartoffelscheiben mit Kräuterquark 11.20*

Salat

Salatschüssel mit Blattsalat, Karotte, Gurke, Tomate

.....und Streifen von gebackenem Karpfenfilet 7.80

.....und Streifen von gebratener Hähnchenbrust 7.80

Beilagen-Salatteller 3.50



Unsere Klassiker

Maishähnchenbrust

gegrillte Zucchini und Selleriepüree 13.50

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

Schweinelenädchen 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-Pfefferlendecken in rahmiger Soße

Rösti und Salatteller 14.80

Vegetarisch

Spinat-Ricotta Nudeltaschen,

Tomatensoße, Tannenspitzenpesto

8.50

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 eigenen 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 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.*



„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 13.00

... und eigentlich grätenfrei: Karpfenfilet

*... fränkisch gebacken
mit Kartoffelsalat und Salat*

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

13.80