

## Hauptwerke Vegetarisch ... oder doch mehr?

<b>Veganes Kürbis Kokos Curry</b> <sup>VL</sup> - Fränkisches Feldgemüse – Thai Gemüse – Basmatireis + Scampis <sup>G</sup> + 5,70€ + Landhähnchenbrust & Kürbiskerne <sup>N</sup> + 5,70€	<b>9,80€</b>
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> <sup>BL</sup> <sup>VL</sup> – Röstzwiebeln <sup>B</sup> – Bergkäse <sup>L</sup> – kleiner Hofsalat <sup>17</sup>	<b>9,50€</b>
<b>Gratinierte und gefüllte Ofenkartoffel</b> <sup>VL</sup> mit Kräuterquark <sup>L</sup> und kleinem Hofsalat <sup>17</sup> <ul style="list-style-type: none"><li>• „Mediterran“ – Grillgemüse – Fetakäse <sup>L</sup> – Scampi <sup>G</sup> <b>9,60€</b></li><li>• „Heimisch“ <sup>VL</sup> – Kürbis – Lauch – Pfiffer – Bergkäse <sup>L</sup> <b>8,60€</b></li><li>• „Rind &amp; Schwein“ – Lauch – Rinderfiletspitzen – Speck <sup>10</sup> – Bergkäse <sup>L</sup> <b>9,60€</b></li></ul>	
<b>Tagliarini</b> <sup>BLH</sup> <sup>VL</sup> – Kirschtomatenragout – Grillgemüse – Parmesan <sup>L</sup> + Scampis <sup>G</sup> + 5,70€ + Rinderfiletstreifen + 5,70€ + Landhähnchenbrust + 5,70€	<b>9,50€</b>
<b>Hausgemachter Serviettenkloß</b> <sup>BLN</sup> <sup>VL</sup> – Rahmpfiffer <sup>L</sup> – Kürbisspalten – kleiner Hofsalat <sup>17</sup> + Rinderfiletstreifen + 5,70€ + Landhähnchenbrust & Kürbiskerne <sup>N</sup> + 5,70€	<b>8,90€</b>
<b>Ravioli „Kürbis&amp;Frischkäse“</b> <sup>HL</sup> <sup>BL</sup> <sup>VL</sup> – geschmolzene Kirschtomaten – Parmesan <sup>L</sup> – Salbeibutter <sup>L</sup>	<b>10,80€</b>

## Hauptwerke – Land & Fluss & Meer

<b>Zanderfilet „gebraten“</b> <sup>B</sup>	<b>15,80€</b>
Rote Bete Risotto <sup>L</sup> – gebratener Blumenkohl – Pinienkerne <sup>N</sup> - Krenschaum <sup>L</sup> <sup>R</sup>	
<b>Matjes „Pilatushof“</b> <sup>3</sup> <sup>17</sup> – Rote Bete – Bratkartoffeln <i>oder</i> Salzkartoffeln – Feldsalat <sup>N</sup>	<b>9,50€</b>
<b>Schweinelende</b> – Rahmpfiffer <sup>L</sup> – hausgemachte Spätzle <sup>BLH</sup> <sup>L</sup> <i>oder</i> Serviettenkloß <sup>BLN</sup> – kleiner Hofsalat <sup>17</sup>	<b>15,50€</b>
<b>Pfannenschnitzel nach Wiener Art</b> <sup>BLH</sup> dazu Pommes <i>oder</i> Kartoffelsalat <sup>P</sup> – kleiner Hofsalat	<b>11,50€</b>
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	<b>18,50€</b>
Kalbsrücken – Landschinken & Salbei – Marsalajus <sup>R</sup> <sup>Alk</sup> – Grillgemüse – Tagliatelle <sup>BLH</sup>	
<b>Rinderfilet „200g“</b> – Steak-Pfefferjus <sup>R</sup> – gebratene Ofenkartoffel – Kräuterquark <sup>L</sup> – kleiner Hofsalat <sup>17</sup>	<b>23,50€</b>
<b>3 Bratwürste</b> <sup>3</sup> <sup>19</sup> mit Sauerkraut <sup>P</sup> , Kümmeljus und Bauernbrot <sup>A</sup>	<b>8,50€</b>
<b>Currywurst „Pilatushof“</b> <sup>2</sup> <sup>3</sup> <sup>17</sup> <sup>O</sup> <sup>P</sup> – Tex-Mex-Sauce <sup>8</sup> <sup>17</sup> <sup>P</sup> – Westernkartoffeln – kleiner Hofsalat	<b>9,20€</b>

## Aischgründer Karpfen

<b>Gebackenes Karpfenfilet</b> <sup>B</sup> „Pilatus Art“	<b>14,50€</b>
<b>Gebackenes Pfeffer-Karpfenfilet</b> <sup>B</sup> „Pilatus Art“	<b>14,50€</b>
Zu unseren Karpfenfilets servieren wir Endiviensalat <sup>17</sup> – Rote-Bete <sup>17</sup> – Kartoffelsalat <sup>P</sup>	
<b>Im Gemüdesud pochiertes Karpfenfilet</b>	<b>14,50€</b>
Krenschaum <sup>L</sup> <sup>R</sup> – Wurzelgemüse – Petersilienkartoffel – braune Butter <sup>L</sup>	

**Donnerstags und Freitags servieren wir Ihnen auch halbe Aischgründer Karpfen, gerne auch auf Vorbestellung.**

Wir wünschen all unseren Gästen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit !



Ihr Team vom Pilatushof