



Vorspeise & Suppen

Tomate Mozzarella

an Salatgarnitur dazu Weißbrot



1/2 Dutzend Weinbergschnecken

mit Kräuterbutter gratiniert, dazu Toast

Feines Pfifferlingrahmsüppchen

mit Pfifferlingen und Sahnehäubchen



Geiselwinder Bratwurstsuppe

mit gebratenen Bratwurstscheiben und Brotbröckerli

Salate und Fleischlos

Bunter Salat

mit gemischten Salaten und Blattsalat, dazu Weißbrot



wahlweise auch mit:

- **gebackenem Schafskäse**
- **gebratenen Hähnchenbruststreifen**



Salat Nizza

Blattsalate mit Tomaten, Thunfisch, Oliven, Sardellen und roten Zwiebeln, dazu Weißbrot

Tagliarini Lachs

feine Bandnudeln mit Lachsstreifen in Sahnesoße und frischem Parmesan

Käsespätzle

mit Bayernland- und Appenzeller Käse, Röstzwiebeln und Salat

Hotel-Restaurant

Stern

Historischer Gasthof in Franken



Familie
Ulrike & Helmut Rückel
Marktplatz 11
96160 Geiselwind
Tel. 095 56/2 17
anfragen@hotel-stern-geiselwind.de
www.hotel-stern-geiselwind.de

Hotel-Restaurant Stern • Marktplatz 11 • 96160 Geiselwind

Vom Kalb, Schwein & Rind

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Pommes frites und Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken

gefüllt mit Käse und Schinken,
dazu Pommes frites und Salat

Rahmschnitzel an feiner Soße

mit Spätzle und Salat

Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln

Bratkartoffeln, Bratensoße und Salat

Schweineschnitzel paniert

mit Kartoffelsalat und Salat

Grillteller

mit Grillfleisch, Grillwurst und Speck, Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Salat

Schweizer Topf

gefüllt mit Schweinefilet, Spätzle, Gemüse und
Rahmchampignons, mit Käse überbacken

Rumpsteak mit Kräuterbutter wahlweise 220g oder 300g

dazu Pommes frites und Salat

220g

300g



Brotzeit

1 Paar fränkische Bratwürste³

dazu Kartoffelsalat und Salat

1 Paar fränkische Bratwürste³

dazu Sauerkraut und Landbrot

zusätzlich ab 14.00 Uhr:

Schweizer Wurstsalat

mit Aufschnittwurst³, Bayernland Käse und Landbrot

Camembert gebacken

mit Preiselbeeren, Toast und Butter

„Gerupfter“

angemachter Camembert mit Zwiebelwürfel
und Landbrot

Hausmacher Brotzeit

hausgemachter weißer und roter Pressack, Leberwurst,
roher Schinken⁴, garniert mit Gurke, Ei und Tomate,
Butter und Landbrot

³ Phosphat

⁴ Nitritpökelsalz