



Vorspeisen & Suppen

Lauwarmer Ziegenfrischkäse

an Blattsalatgarnitur mit roter Zwiebelmarmelade und geröstetem Schwarzbrot



½ Dutzend Weinbergschnecken

mit Kräuterbutter gratiniert, dazu Toast

Fränkische Leberknödelsuppe

mit frischen Kräutern und Schwimmerli

Feine Zwiebelsuppe „französische Art“

mit Käsecrouton überbacken



Fleischlos & Salat

Tagliarini Lachs

feine Bandnudeln mit Lachsstreifen in Sahnesoße und frischem Parmesan

Gemüsepfanne mit Reis,

Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Champignons



Käsespätzle

mit Bayernland- und Appenzeller Käse, Röstzwiebeln und Salat

Bunter Salat mit gemischten Salaten und Blattsalat, gebackenen Schafskäse dazu Weißbrot



Viele Gerichte auch als Seniorenteller möglich



Vom Kalb & Schwein

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

wahlweise Pommes frites oder Kartoffelsalat und Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken

gefüllt mit Käse und Schinken,
dazu Pommes frites und Salat

Rahmschnitzel an feiner Soße
mit Spätzle und Salat

Zarte Schweinemedallions an Calvadosrahmsoße
dazu Kartoffelbällchen und Wintergemüse

Grillteller

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

Schweizer Topf

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



Rind

Rumpsteak

Ein erstklassiger Zuschnitt aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken wahlweise mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffersoße oder Röstzwiebeln

dazu Pommes frites und Salat 220g
300g

Rib – Eye – Steak 300 g

Das Steak für Kenner – der Cut aus der Hochrippe Die ausgeprägte Marmorierung sorgt für ein Intensives saftiges Geschmackserlebnis. Ein echtes Gusto-Stück.

mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Sauerrahmcreme

Filetsteak 220 g

Das Rinderfilet ist das feinste Teilstück des Rindes. Es ist sehr feinfaserig, wunderbar mild, saftig und superzart.

wahlweise mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffersoße oder Röstzwiebeln

dazu Pommes frites und Salat

Fisch

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet

mit Salzkartoffeln und Wintergemüse

Pfefferkarpfenfilet gebacken oder Müllerin Art

mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat und buntem Salatteller

½ Karpfen gebacken

mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat und buntem Salatteller



Brotzeit

1 Paar fränkische Bratwürste³

dazu Kartoffelsalat

1 Paar fränkische Bratwürste³

dazu Sauerkraut und Landbrot

Blaue Zipfel³

1 Paar fränkische Bratwürste³ im Zwiebelsud

Mit Sahnemeerrettich und Landbrot

Schweizer Wurstsalat

mit Aufschnittwurst³, Bayernland Käse und Landbrot

Camembert gebacken

mit Preiselbeeren, Toast und Butter

Brotzeitplatte

hausmacher roter und weißer Presssack & Leberwurst,

gekochter und roher Schinken⁴

garniert mit Gurke, Ei dazu Butter und Landbrot

³ Phosphat

⁴ Nitritpökelsalz