

## Unser Rübezahl Menü

Carpaccio vom Rind an Balsamico-Essig mit Rucola und Parmesan

oder

Kürbis-Cappuccino



Medaillons vom Schweinelendchen  
an Calvadosrahmsauce mit glacierten Äpfelchen  
und Röstitaler

oder

Duett vom Kürbis mit Lachs  
Lachsfilet unter der Kürbiskernkruste mit Kürbis-Risotto und Marktgemüse



Gebackener Schafskäse an würzigem Waldhonig mit Weintrauben und Walnüssen

oder

Vanille Panna Cotta mit Beerenragout und Schokoladenbrownie

pro Person 27.50€



### Getränkeempfehlung für 2 Personen

-nur in Verbindung mit dem Rübezahl-Menü-

1 Flasche Weißwein

Blanc de Noir

Weingut Hirn

Franken

0,75 l

Tafelwasser-Flatrate und 2 Heißgetränke

pro Person 14.00€

-Annahmeschluss für das Menü ist um 20.15 Uhr-

## Vorspeisen

<b>Knoblauchbrot</b> - in kleinen Scheiben serviert, da kann jeder mal zugreifen - Garlic bread	4.90
<b>hausgebeiztes Saiblingsfilet</b> mit Zweierlei vom Hokaido Kürbis und Daikonkresse serviert marinated char, two kinds of pumpkin, daikon cress	9.50
<b>Ziegenkäse-Walnuss-Praline</b> –vom Ziegenhof Schober in Buch mit Zwetschgenchutney und Salatgarnitur Goat cheese-walnut-pralin, plum chutney, salad	8.50
<b>Carpaccio vom Rind</b> an Balsamico-Essig mit Rucola und Parmesan Beef carpaccio, rocket salad marinaded with balsamico and olive oil, parmesan cheese	8.90
<b>Gegrillte Austernpilze</b> mit Balsamico und Olivenöl mariniert, mit Rucola und Parmesanspänen garniert grilled oyster mushrooms with balsamic vinegar, rucola and parmesan	7.90

## Suppen

<b>Kürbiscremesüppchen mit feiner Ingwernote und Kernöl</b> pumpkin soup with ginger	5.90
<b>Klare Tafelspitzbrühe</b> mit schwäbischen Leberspätzle clear soup with liver spätzle	4.00
<b>Fischsuppe „Provencalische Art“</b> <sup>(12)</sup> mit Karpfenfilet, Kräutern und Gemüse clear fish soup	6.90

**GEBURTSTAG? TAUFE? KONFIRMATION ODER KOMMUNION?**

**FAMILIENFEIERN SIND UNSERE SPEZIALITÄT!**

**REGIONALE SAISONKÜCHE MIT „PFIFF“ VON MEISTERHAND ZUBEREITET!**

**6 INDIVIDUELL AUSGESTATTETE UND LIEBEVOLL DEKORIERTE GASTRÄUME!**

**SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN UND WIR BERATEN SIE GERNE!**

## Herzhaft, Fränkisch, Traditionell

<b>Fränkischer Sauerbraten</b>		11.90
- schmeckt wie bei Mutter nach Soßenlebkuchen und Senfkörnern - dazu Klöße (3) und Salat vom Buffet Beef roast marinated in vinegar, dumpling, salad bar	kleine Portion	9.70
<b>gekochter Tafelspitz mit Großmutter's - Essigzwetschgen</b>		11.90
und hausgemachten Kartoffelsalat serviert, Salat vom Buffet Prime boiled beef, grandma's vinegar plums, potato, salad bar	kleine Portion	9.70
<b>„Schwammerlbraten“</b>		11.90
vom Schweinenacken an rahmiger Sauce mit Egerlingen Klöße (3) und Salat vom Buffet Roast pork with mushroom sauce, dumpling, salad bar	kleine Portion	9.70
<b>Geröstete Klöße</b> mit Zwiebeln, Spiegeleiern und Salat vom Buffet		10.50

## ...Da haben wir den Salat!

<b>Gockelsalat</b> Salatteller mit knusprig gebackener Hähnchenbrust mit unserem Hausdressing mariniert dazu Süß-Sauer-Sauce <sup>(2)</sup> Salad plate with deep fried crispy chicken breast, sweet-sour-sauce		9.90
<b>Bunter Salatteller mit gebratenem Lachsfilet und Garnelen</b> <sup>(12)</sup> an Senfdressing -ein Rezept unseres Küchenchefs- mit Kräutern und Sprossen serviert , Baguette Salad with herb, fried salmon filet and prawn, mustard dressing		16.50
<b>Salat „Mediterrano“</b> mit Tomaten, Mozzarella und Rucolasalat an Balsamicomarinade, mit würzigen gegrillten Rinderfiletscheiben Salad with tenderloin, tomato, mozzarella, rucola		16.50

## **RIESENGEBIRG'S Klassiker**

<b>Zarte Hähnchenbrust in knuspriger Panade gebacken</b>	11.90
an Curry-Ingwersauce mit Mandelreis und Salat vom Büfett crispy chicken breast, curry sauce, almond rice, salad buffet	kleine Portion 9.70
<b>Medaillons vom Schweinelendchen</b>	16.90
Calvadosrahmsauce mit glacierten Äpfelchen und Kartoffel-Kürbiskernrösti serviert, Salat vom Büfett pork fillet with calvados cream sauce, rösti – special kind of potatoes, salad buffet	kleine Portion 13.50
<b>Duett vom Kürbis mit Lachs</b>	16.50
Lachsfilet unter der Kürbiskernkruste mit Kürbis-Risotto und Marktgemüse garniert Duet of pumpkin, salmon fillet, pumpkin crust, pumpkin risotto, vegetables	
<b>Gemüse aus dem Knoblauchsland - lacto-vegetarisch -</b>	12.50
mit Ofenkartoffel mit Kräuterschmand Baked potato, herb sauce, vegetables from Knoblauchsland	
<b>Filetspitzen von Rind und Schwein</b>	18.90
an feiner Dijon Senf Sauce mit Röstitalern und buntem Marktgemüse Filet tips of beef and pork, mustard sauce, brezel dumpling	kleine Portion 15.50
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>	10.50
mit Pommes Frites oder hausgemachtem Erdäpfelsalat, Salat vom Buffet Pork-cutlet „a la Vienna“ with french fries or potato salad, salad bar	kleine Portion 8.50
<b>„Schweizer Schnitzel“</b>	11.90
Paniertes Schweineschnitzel mit Rohschinken und Käse überbacken, an Bratensoße, dazu herzhaft Bratkartoffeln und Salat vom Buffet Pork-cutlet „a la swiss“ au gratin with raw ham and cheese, sauce and roasted potatoes, salad bar	kleine Portion 9.70

## Unser Highlight für Fleischliebhaber:

### Carpaccio meets Chateaubriand ab zwei Personen

Das Beste Stück vom Rind, im Ganzen gebraten & am Tisch tranchiert.  
Serviert mit Kartoffelgratin, buntem Marktgemüse, Sauce Bernaise und Rotweinjus.  
Als Vorspeise servieren wir Ihnen ein Carpaccio vom Rind.

39.90€ pro Person

- Wir bitten um Vorbestellung! -

## RIESENGEBIRG'S Steak - Auswahl

STEAKS	in	S	L	XL
		150g	180g	220g
<b>Filetsteak</b>	Tenderloin-steak	20.70	24.80	30.80
<b>Rumpsteak</b>	mit Fettrand	18.00	20.80	26.80
<b>Entrecôte</b>	Zwischenrippenstück ähnlich dem Rib-Eye-Steak durchwachsen mit kleinem Fettauge		20.80	26.80
<b>Schweinefilet-Medallions</b>	loin of pork	13.60	16.80	19.90
<b>Schweinerückensteak</b>	back of pork	10.50	12.50	16.50
<b>Hähnchenbrust</b>	chicken breast	10.60	11.80	15.40

**Alle Preise incl. einer Sättigungsbeilage und einem Salat oder Gemüse!**

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter und Jack Daniels BBQ-Sauce (2)  
All Steaks are being served with herb butter, BBQ-sauce and side-dishes

**Bitte wählen Sie Ihre Beilage selbst:**

**Pommes frites, Texaskartoffeln, Rösti-Taler oder Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
und  
Salat vom Buffet, Tomatensalat, Gemüse der Saison aus Frankens Gemüsegärten  
oder möchten Sie lieber einen großen Salatteller zum Steak?**

Please choose your side:

french fries, country potatoes, rösti or baked potatoes with sour cream  
and salad from the buffet or vegetables of the season

## Pfefferhaxe

>das oberfränkische Highlight in XXL<  
Paniert und knusprig gebacken, mit Pfefferrahmsauce und Klößen serviert, dazu eine große Auswahl an Salaten vom Buffet  
10.90

- jeden Samstag, Sonn- und Feiertag sowie auf Vorbestellung -

### Brotzeiten

<b>Halb &amp; Halb</b> (2,3,4,13) Die Käse und Schinken Brotzeit mit Mixed Pickles , Butter und Brot	8.90
<b>Portion hausmacher Fleischsülze</b> mit „Musik“ und herzhaften Bratkartoffeln serviert	9.50
<b>Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat</b> (2,3,4,8) mit Butter und Brot	7.50

**Alle Preise sind incl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld!**  
**Taxes and service included**

Folgende Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind in unserer Speisekarte in Form von Ziffern kenntlich gemacht

- 1 = mit Farbstoff 2 = Konservierungsstoff  
3 = Antioxydationsmittel 4 = Geschmacksverstärker  
5 = geschwefelt 6 = geschwärzt  
7 = gewachst 8 = Phosphat  
9 = Süßungsmittel 10 = Phenylalaninquelle  
11 = coffeinhaltig 12 = chininhaltig  
13 = Nitritpökelsalz

Bei Allergien und Unverträglichkeiten halten wir für Sie eine separate „Fibel“ bereit, in der die Allergieauslösenden Zutaten und Stoffe aufgeführt sind!