

Unser Rübezahl Menü

Rote Beete Carpaccio mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel

oder

Klare Tafelspitzbrühe mit Brätstrudel



Medaillons vom Schweinelendchen im Speckmantel
an Wurzelgemüseragout
und Röstitaler

oder

Skreifilet - der Winterkabeljau -
an Safransauce dazu Kaiserschotenrisotto



Gebackener Schafskäse an würzigem Waldhonig mit Weintrauben und Walnüssen

oder

Panna Cotta mit Beerenragout und Schokoladenbrownie

pro Person 29.90€



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

Knoblauchbrot - in kleinen Scheiben serviert, da kann jeder mal zugreifen - Garlic bread	4.90
Carpaccio vom Rind an Balsamico-Essig mit Rucola und Parmesan Beef carpaccio, rocket salad marinated with balsamico and olive oil, parmesan cheese	9.90
Fränkische Ta(bb)as - warm und kalt serviert - Tapas Franconian way, cold and hot	11.50
Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel –vom Ziegenhof Schober in Buch Rote Beete Carpaccio und Salatbouquet Goat cheese covered with bacon, beet root carpaccio	8.50
Knoblauchsländer Rapunzelsalat mit knusprigem Speck und Bröggerla Lamb's lettuce, bacon, croutons	6.90

Suppen

Maronensüppchen mit Sahnehaube Chestnut soup	5.90
Klare Tafelspitzbrühe mit schwäbischen Leberspätzle Clear soup with liver noodles	4.00
Fischsuppe „ Provenzalische Art“ (12) 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!
DAZU SECHS INDIVIDUELL AUSGESTATTETE UND LIEBEVOLL DEKORIERTE
GASTRÄUME!**

SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN UND WIR BERATEN SIE GERNE!

Heimat auf dem Teller

Fränkischer Sauerbraten		13.90
- schmeckt wie bei Mutter nach Soßenlebkuchen und Senfkörnern - dazu Klöße (3) und Salat vom Buffet	kleine Portion	11.90
Beef roast marinated in vinegar, dumpling, salad bar		
Gekochter Tafelspitz mit Großmutter's - Essigzweischgen		12.50
und hausgemachten Kartoffelsalat serviert, Salat vom Buffet	kleine Portion	10.50
Prime boiled beef, grandma's vinegar plums, potato, salad bar		
„Schwammerlbraten“		13.90
vom Schweinenacken an rahmiger Sauce mit Egerlingen	kleine Portion	11.90
Klöße (3) und Salat vom Buffet		
Roast pork with mushroom sauce, dumpling, salad bar		
Braumeistersteak		13.90
geschmortes Schweinenackensteak an Kloster Scheyern Dunkelbiersauce		
dazu Kartoffel-Schinken-Krapfen und reichlich Röstzwiebeln, Salat vom Buffet		
Braised back of pork, dark beer sauce, potato-chives-cream, onions		
Gebackenes Filet vom Aischgründer Karpfen		14.50
dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Salat vom Buffet		
Fried fillet of carp, potato salad, salad bar		

...Da haben wir den Salat!

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

Junge, fränkische Küche

Medaillons vom Schweinelendchen im Speckmantel	16.90
an Wurzelgemüseragout mit Kartoffelrösti pork fillet covered with bacon, root vegetables, rösti – special kind of potatoes	kleine Portion 14.90
Duett vom Kürbis mit Lachs	16.90
Lachsfilet unter der Kürbiskernkruste mit Kürbis-Risotto und Marktgemüse garniert Duet of pumpkin, salmon fillet, pumpkin crust, pumpkin risotto, vegetables	
Filetspitzen von Rind und Schwein	18.90
an feiner Dijon Senf Sauce mit Röstitalern und buntem Marktgemüse Fillet tips of beef and pork, mustard sauce, rösti	kleine Portion 15.50
Geschmortes Rinderbäckchen	18.50
an Trollingersauce mit Kartoffel-Karottenstampf und Gemüse aus dem Knoblauchsland Braised beef cheek, red wine sauce, mashed potato and carrot , vegetables from Knoblauchsland	
Gemüse aus dem Knoblauchsland - lacto-vegetarisch -	12.50
mit Ofenkartoffel mit Kräuterschmand Baked potato, herb sauce, vegetables from Knoblauchsland	



RIESENGEBIRG'S Klassiker

Zarte Hähnchenbrust in knuspriger Panade gebacken	12.90
an Curry-Ingwersauce mit Mandelreis und Salat vom Buffet crispy chicken breast, curry sauce, almond rice, salad buffet	kleine Portion 10.90
Schweineschnitzel „Wiener Art“	11.50
mit Pommes Frites oder hausgemachtem Erdäpfelsalat, Salat vom Buffet Pork-cutlet „a la Vienna“ with french fries or potato salad, salad bar	kleine Portion 9.50
„Schweizer Schnitzel“	12.90
Paniertes Schweineschnitzel mit Rohschinken und Käse überbacken an Bratensoße dazu herzhaftes Bratkartoffeln und Salat vom Buffet Pork-cutlet „a la swiss“ au gratin with raw ham and cheese, sauce and roasted potatoes, salad b	kleine Portion 10.90

Unser Highlight für Fleischliebhaber:

Chateaubriand

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.

45.00€ pro Person

- ab zwei Personen und auf Vorbestellung! -

RIESENGEBIRG'S Steak - Auswahl

STEAKS in	S	L	XL
	150g	200g	250g
Filetsteak Tenderloin-steak	23.50	29.90	36.00
Rumpsteak mit Fettrand	19.00	23.50	29.00
Entrecôte Zwischenrippenstück ähnlich dem Rib-Eye-Steak durchwachsen mit kleinem Fettauge		23.50	29.00
Schweinefilet-Medaillons loin of pork	14.90	17.90	22.00
Schweinerückensteak back of pork	11.90	13.90	17.50
Hähnchenbrust chicken breast	11.90	13.90	17.50

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 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 Gemüseärten
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

12.90

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

Brotzeiten

Halb & Halb <small>(2,3,4,13)</small>	8.90
Die Käse und Schinken Brotzeit mit Mixed Pickles , Butter und Brot	
Portion hausmacher Fleischsülze	9.50
mit „Musik“ und herzhaften Bratkartoffeln serviert	
Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat <small>(2,3,4,8)</small>	7.50
mit Butter und Brot	
Geröstete Klöße mit Zwiebeln, zwei Spiegeleiern und Salat vom Buffet	10.50
RIESENGEIRIG'S Burger	11.90
mit Rindfleisch, unserer Riesengebirgs-Spezialsauce, Coleslaw und Pommes frites	

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!