

Unser Rübezahl Menü

Carpaccio vom Rind an Balsamico-Essig mit Rucola, Parmesan und Pinienkerne

oder

Spargelcappuccino



Rosa gebratene Medaillons von der Lammhüfte
an Trollingersauce mit Bärlauch-Tagliatelle und Kirschtomaten

oder

Stangenspargel mit gebratener Lachsschnitte
an Zitronensauce mit Krabben⁽¹²⁾ und Kräuterreis serviert



Gebackener Schafskäse an Waldhonig mit Weintrauben garniert

oder

Joghurt-Limettencreme mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

pro Person 29.90€



Getränkeempfehlung für 2 Personen

-nur in Verbindung mit dem Rübezahl-Menü-

1 Flasche Weißwein

Müller-Thurgau „Frau Müller“

Weingut Dahms

Franken

0,75 l

Tafelwasser-Flatrate und 2 Heißgetränke

pro Person 12.50€

Vorspeisen

Knoblauchbrot - in kleinen Scheiben serviert, da kann jeder mal zugreifen - Garlic bread	4.90
Marinierter fränkischer Spargel mit hausgebeiztem Lachs und Rucola-Dip serviert Marinated asparagus with gravad salmon, rocket salad dip	9.50
Ziegenkäse-Walnuss-Pralinen mit Aprikosenchutney, dazu Blattsalat mit Kräutern und Sprossen Goat cheese-walnut-pralin, apricot chutney, salad	8.50
Carpaccio vom Rind an Balsamico-Essig mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen Beef carpaccio, rocket salad marinated with balsamico and olive oil, parmesan cheese, pine nuts	9.90
Fränkische Ta(bb)as - warm und kalt serviert - Tapas Franconian way, cold and hot	10.50
Allerlei gebackenes vom Spargel Grüner und weißer Spargel mit Sauce Tatare, Rucola-Dip und Sauce Hollandaise Fried asparagus, sauce tatar, rocket salad dip, sauce hollandaise	8.90

Suppen

Spargelcremesüppchen mit eigener Einlage und Sahneküsschen Asparagus soup, own insert	5.50
Klare Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle und Schnittlauchröllchen Broth with liver noodles	4.50
Provenzalische Fischsuppe mit Edelfischsstücken 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!**

Heimat auf dem Teller

Fränkischer Sauerbraten vom heimischen Jungbullen		13.90
- schmeckt wie bei Mutter nach Soßenlebkuchen und Senfkörnern - dazu Klöße(5) und Salat vom Buffet	kleine Portion	11.90
Beef roast marinated in vinegar, dumpling, salad bar		
Gekochtes Tafelspitz mit Großmutter's Essigzetschgen		12.50
dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Salat vom Buffet	kleine Portion	10.50
Prime boiled beef, potato salad, salad bar		
„Schwammerlbraten“ vom Steigerwälder Bauernschwein		13.90
vom Schweinenacken an rahmiger Sauce mit frischen Egerlingen	kleine Portion	11.90
Klöße (5) und Salat vom Buffet		
Roast pork with mushroom sauce, dumpling, salad bar		

Aus Frankens Gemüsegärten...

*Unsere Spargel beziehen wir frisch vom Acker vom Eder-Hof in Unternbibert.
Ein fränkisches Qualitätsprodukt.*

Stangenspargel mit gebratener Lachsschnitte		18.50
an Zitronensauce mit Krabben(12) und Kräuterreis serviert		
Fried salmon with lemon sauce, asparagus, crayfish(12) and rice		
Portion Stangenspargel mit warmen Wacholderschinken⁽¹³⁾		16.90
mit Drillingen und wahlweise zerlassener Butter oder	kleine Portion	13.50
<u>hausgemachter</u> Sauce Hollandaise		
Asparagus with juniper ham, butter or hollandaise, potatoes		
Grüner und weißer Spargel gratiniert		15.90
mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Wacholderschinken ⁽¹³⁾ und Drillingen		
Green and white asparagus au gratin, juniper ham ⁽¹³⁾ sauce hollandaise, potatoes		
Portion Stangenspargel		14.50
mit Drillingen und wahlweise <u>hausgemachter</u> Sauce Hollandaise		
oder zerlassener Butter		
Asparagus with melted butter or hollandaise, potatoes		

Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

2018 Ipsheimer Burg Hoheneck
Silvaner Kabinett trocken
Weingut Düll, Ipsheim
0.2l 6.50€

...Da haben wir den Salat!

Portion Spargelsalat	9.50
als Vorspeise, für Zwischendurch oder zu Ihrem Hauptgang Asparagus salad	
Bunter Salatteller der Saison 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	
Salat „Mediterrano“	16.50
mit Tomaten, Mozzarella und Rucolasalat an Balsamicomarinade, mit würzigen gegrillten Rinderfiletscheiben Salad with tenderloin slices, tomato, mozzarella, rucola	
Bunter Salatteller mit gebratenem Lachsfilet und Garnelen (12)	16.50
an Senfdressing -ein Rezept unseres Küchenchefs- mit Kräutern und Sprossen serviert, frisches Baguette Salad with herb, fried salmon filet and prawn, mustard dressing	

Junge, fränkische Küche

Medaillons von der Schweinelende im Speckmantel (13) gebraten	17.90
vom Steigerwälder Bauernschwein mit Ragout von weißem und grünem Spargel, gegrillte Süßkartoffel Pork filet, asparagus-ragout, sweet potato	
Spargel-Schlemmer-Schnitzel vom Steigerwälder Bauernschwein	16.90
paniertes Schweinerückenschnitzel mit Stangenspargel, Schinken(13) und Käse überbacken dazu hausgemachte Hollandaise und Petersilienkartoffeln Pork cutlet with asparagus, ham and cheese au gratin, parsley potatoes	
Rosa gebratene Medaillons von der Lammhäfte	18.50
an Trollingersauce mit Bärlauch-Tagliatelle, Kirschtomaten und Salat vom Buffet Medium Fried lamb, wild garlic tagliatelle, salad bar	
Filetspitzen von Rind und Schwein	18.90
an feiner Dijon Senf Sauce mit Röstitalern(5) und buntem Marktgemüse	kleine Portion 15.50
Filet tips of beef and pork, mustard sauce, rösti(5)	
Bärlauch Ricotta Ravioli	12.50
auf Tomatensauce mit gebackenem Rucola, Salat vom Buffet Ricotta ravioli, tomato sauce, rocket salad, salad bar	

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 bar	kleine Portion 10.90
Spargelsalat mit Schnitzel „Wiener Art“ vom Steigerwälder Bauernschwein	16.90
dazu Petersilienkartoffeln Asparagus salad with pork-cutlet „a la Vienna“, parsley potatoes	
Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Steigerwälder Bauernschwein	11.50
mit Pommes Frites oder hausgemachtem Erdäpfelsalat, Salat vom Buffet Pork-cutlet „a la Vienna“ with french fries oder potato salad, salad bar	kleine Portion 9.50
„Schweizer Schnitzel“ vom Steigerwälder Bauernschwein	12.90
Paniertes Schweineschnitzel mit Rohschinken(13) und Käse überbacken an Bratensauce dazu herzhaft Bratkartoffeln und Salat vom Buffet Pork-cutlet „a la swiss“ au gratin with raw ham(13) and cheese, roasted potatoes, salad bar	kleine Portion 10.90
Braumeistersteak vom Steigerwälder Bauernschwein	14.90
Geschmortes Schweinenackensteak an Kloster Scheyern Dunkelbiersauce dazu Kartoffel-Schinken-Krapfen und reichlich Röstzwiebeln, Salat vom Buffet Braised back of pork, dark beer sauce, potato-ham-balls, onions, salad bar	

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 -

RIESENGEBIRG'S Steak - Auswahl

STEAKS in	S	L	XL
	150g	180g	220g
Filetsteak Tenderloin-steak	20.70	24.80	30.80
Rumpsteak mit Fettrand	18.00	20.80	26.80
Entrecôte Zwischenrippenstück ähnlich dem Rib-Eye-Steak durchwachsen mit kleinem Fettauage		20.80	26.80
Medallions von der Lammhüfte hip of lamb	14.50	17.50	21.50
Schweinefilet-Medallions loin of pork	13.60	16.80	19.90
Schweinerückensteak back of pork	10.50	12.50	16.50
Hähnchenbrust chicken breast	10.60	11.80	15.40

Alle Preise inklusive einer Sättigungsbeilage und einem Salat oder Gemüse aus dem Knoblauchsland!

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 oder Texaskartoffeln oder Rösti-Taler⁽⁵⁾ oder gebackene Kartoffeln mit Sauerrahm und

Salat vom Buffet oder Tomatensalat oder Gemüse der Saison aus Frankens Gemüsegärten oder möchten Sie lieber einen großen Salatteller zum Steak?

Please choose your side:

French fries, country potatoes, rösti⁽⁵⁾ or baked potato with sour cream and

salad from the buffet, tomato salad, vegetables of the season or do you prefer only a big salad plate?

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.

45.00€ pro Person

- Wir bitten um Vorbestellung! -

Kleine Gerichte und Brotzeiten

Halb & Halb (2,3,4,13) Die Käse und Schinken Brotzeit mit Mixed Pickles , Butter und Brot	8.90
Gerupfter – Fränkischer Obazda mit roten Zwiebeln, Radieschen und Schwarzbrot serviert	6.50
Portion hausmacher Fleischsülze mit „Musik“ und herzhaften Bratkartoffeln serviert	9.50
Strammer Max Getoastetes Graubrot mit Schinken(13) und Käse belegt, dazu Spiegelei	7.90
Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat (2,3,4,8,13) mit Butter und Brot	7.50
Geröstete Klöße (5) mit Zwiebeln, Speck(13), Spiegeleiern und Salat vom Buffet auch als vegetarische Variante möglich	10.50
Der RIESENGBIRG'S - Burger mit Rindfleisch, unserer Riesengebirgs-Spezialsauce, Coleslaw und Pommes frites	11.90

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 Allergie auslösenden Zutaten und Stoffe aufgeführt sind!