

Unser Rübzahl Menü

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

oder

Tomaten-Karottensüppchen



Schweinefilet im Speckmantel⁽¹³⁾ gebraten
vom Steigerwälder Bauernschwein
mit Pfifferlingen und Egerlingen à la creme
und Röstitalern⁽⁵⁾ serviert

oder

Bunter Salatteller mit gebratenem Lachsfilet und Garnelen⁽¹²⁾
an Senfdressing -ein Rezept unseres Küchenchefs-
mit Kräutern und Sprossen serviert



Gebackener Schafskäse an Waldhonig mit Weintrauben garniert

oder

Lavendelparfait mit gegrillter Aprikose

pro Person 29.90€

Wein der Woche



2018er
Frau Müller
Müller-Thurgau trocken
Weingut Dahms
Schweinfurt

0.1 3.50€
0.2 6.90€
0.75 23.00 €

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Knoblauchbrot - in kleinen Scheiben serviert, da kann jeder mal zugreifen - Garlic bread | 4.90 |
| 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 | 10.90 |
| Bruschetta vom Knoblauchbrot mit marinierten Tomaten - in kleinen Scheiben serviert, da kann jeder mal zugreifen - Garlic bread with marinated tomato | 5.50 |

Suppen

| | |
|--|------|
| Pfifferlingsrahmsüppchen mit eigener Einlage und Sahneküsschen Chanterelle soup | 5.90 |
| Klare Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle und Schnittlauchröllchen Broth with liver noodles | 4.50 |
| Tomaten-Karotten-Süppchen mit Ricotta Ravioli Tomato soup, ricotta ravioli | 6.50 |

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

| | |
|--|----------------------|
| Sauerbraten vom fränkischem Jungbullen | 13.90 |
| - schmeckt wie bei Mutter nach Soßenlebkuchen und Senfkörnern - dazu Klöße(5) und Salat vom Buffet Beef roast marinated in vinegar, dumpling, salad bar | kleine Portion 11.90 |
| Gekochtes Tafelspitz „fränkische Art“ | 12.50 |
| mit Preiselbeeren und Meerrettich dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Salat vom Buffet Prime boiled beef, cow berries, horse radish, potato salad, salad bar | kleine Portion 10.50 |
| „Pfifferbraten“ vom Steigerwälder Bauernschwein | 14.90 |
| vom Schweinenacken mit Pfifferlingen und Egerlingen a la creme dazu Klöße(5) und Salat vom Buffet Roast pork with chanterelles and mushroom sauce, dumpling, salad bar | kleine Portion 12.90 |

...Da haben wir den Salat!

| | |
|--|--------------------|
| Sommerliche Blattsalate- an Senfdressing ein Rezept unseres Küchenchefs | 10.90 |
| mit gebratenen Pfifferlingen, Speck(13) und Croûtons -auch als vegetarische Variante möglich - Salad plate with chanterelles and bacon | als Vorspeise 8.90 |
| Bunter Salatteller der Saison mit knusprig gebackener Hähnchenbrust mit unserem Hausdressing mariniert dazu Süß-Sauer-Sauce(12) Salad plate with deep fried crispy chicken breast, sweet-sour-sauce | 9.90 |
| Salat „Mediterrano“ mit Tomaten, Mozzarella und Rucolasalat an Balsamicomarinade, mit würzigen gegrillten Rinderfiletscheiben Salad with tenderloin slices, tomato and mozzarella, rocket salad | 16.50 |
| Bunter Salatteller mit gebratenem Lachsfilet und Garnelen(12) an Senfdressing -ein Rezept unseres Küchenchefs- mit Kräutern und Sprossen serviert, frisches Baguette Salad with herb, fried salmon filet and prawn, mustard dressing | 16.50 |

RIESENGEBIRG'S Grillplatte

>das Highlight in XXL<

Verschiedene Fleischstücke vom Grill -Rind, Schwein und Hähnchen-
reichlich Grillgemüse und Pommes Frites dazu Pfeffersauce und Kräuterbutter

21.50€ pro Person

- ab zwei Personen & nur auf Vorbestellung -

Junge, fränkische Küche

| | |
|--|----------------------|
| Rosa gebratene Medaillons von der Lammhüfte | 18.50 |
| an Trollingersauce mit Bärlauch-Tagliatelle, Kirschtomaten und Salat vom Buffet Medium Fried lamb, wild garlic tagliatelle, salad bar | |
| Surf and Turf | 24.50 |
| Piccata vom Angus Roastbeef mit gebratener Garnele⁽¹²⁾ | |
| auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln Slices of roastbeef, prawn, vegetables, rosemary potatoes | |
| Lachsschnitte vom Grill mit Basilikumbutter | 16.90 |
| geschmolzene Tomaten und gebackenem Kartoffelspieß mit Sauerrahm Fillet of salmon, melted tomato, fried potato with sour cream | |
| 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⁾ | |
| Ofenkartoffel mit Kräuterschmand – lacto vegetarisch – | 12.50 |
| dazu buntes Marktgemüse aus dem Knoblauchsland Baked potato with sour creme, vegetables | |

RIESENGEBIRG'S Klassiker

| | |
|---|----------------------|
| Schweinefilet im Speckmantel⁽¹³⁾ gebraten | 17.90 |
| vom Steigerwälder Bauernschwein | kleine Portion 15.50 |
| mit Pfifferlingen und Egerlingen a la creme und Röstitalern ⁽⁵⁾ serviert, Salat vom Buffet Fillet of pork covered with bacon, mushrooms and chanterelles a la crème, rösti | |
| Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Steigerwälder Bauernschwein | 11.50 |
| mit Pommes Frites oder hausgemachtem Erdäpfelsalat, | kleine Portion 9.50 |
| Salat vom Buffet Pork-cutlet „a la Vienna“ with french fries oder potato salad, salad bar | |
| „Schweizer Schnitzel“ vom Steigerwälder Bauernschwein | 12.90 |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Rohschinken ⁽¹³⁾ und Käse überbacken | kleine Portion 10.90 |
| 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 | |

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 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

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 <small>(2,3,4,13)</small> 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 |
| Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat <small>(2,3,4,8,13)</small> mit Butter und Brot | 7.50 |
| Matjesfilet „Hausfrauen Art“ an milder Sauerrahmsauce mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Äpfeln dazu Dampfkartoffeln | 10.90 |

**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!