



Hotel • Gasthof

★★★ Rotes Ross

*Speisekarte*







### *Der Gasthof um 1899*

☆☆☆

*In unseren Räumlichkeiten finden Sie Platz für Familienfeiern,  
wie Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Firmenjubiläen  
und Weihnachtsfeiern für 5-150 Personen.*

*Vom Aperitif über ein festliches Menü, Blumenarrangements,  
Tischdekoration und Musikkapelle beraten wir Sie gerne in  
einem persönlichem Gespräch über die vielfältigen  
Möglichkeiten von Küche und Keller.*

*Wir lassen Ihre Feier zu einem gelungenem Ereignis werden.*

*Für Tagungen bieten wir Tagungspauschalen an und  
verfügen über moderne Tagungstechnik*

## **Unsere Spezialitäten:**

***Ofenfrische Schäuferle***

***Lebendfrische Karpfen***

*nur von September bis Mitte April*

***Wild je nach Saison***

***Spargel***

*von Ende April bis Anfang Juni*



# Zur Anregung des Appetits empfehlen wir:

## Den etwas anderen Aperitif

<i>Glas Prosecco mit Pfirsichlikör</i>	4,80
<i>Glas Prosecco</i>	4,70

## Die Klassiker

<i>Martini dry oder Martini rot</i>	3,20
<i>Sherry dry oder medium dry</i>	3,40
<i>Campari pur <sup>1.)</sup></i>	3,80
<i>Campari soda <sup>1.)</sup></i>	4,20
<i>Campari orange <sup>1.)</sup></i>	4,40
<i>Bitter Alkoholfrei (Campari) mit Orangensaft</i>	4,00
<i>Portwein</i>	3,80

## Vorspeisen

<b><i>Knackiger Feldsalat in Balsamico</i></b> <i>mit knusprigen Speckwürfeln und Brotcroutons</i>	7,20
<b><i>Carpaccio vom Rinderfilet</i></b> <i>mit Balsamico, Parmesansplitter, rosa Pfeffer, Butter und Weißbrot</i>	11,80

## Aus dem Suppentopf

<b><i>Rahmsüppchen vom fränkischen Bärlauch</i></b> <i>mit Sahnehaube und Brotcroutons</i>	4,80
<b><i>Hausgemachte Leberknödelsuppe</i></b>	4,50



## Täglich frisch aus der Bratröhre

### **Schäufele**

*knusprig gebraten  
eine fränkische Spezialität  
von der Schweineschulter  
mit rohem Kloß<sup>3,)</sup> und gemischtem Salat*

11,80 bis 14,50

### **Schweinebraten**

*mit rohem Kloß<sup>3,)</sup>  
und gemischtem Salat*

11,80

### **Sauerbraten**

*mit rohem Kloß<sup>3,)</sup>  
und gemischtem Salat*

16,20

### **Rehbraten von der Keule**

*mit Pfifferlingen  
dazu hausgemachte Eierspätzle  
bunter Salatteller und Preiselbeeren*

19,80

## Aus der Pfanne und vom Grill

### **Schweineschnitzel Wiener Art**

*in Butter gebraten  
mit Pommes frites und gemischtem Salat*

13,50

### **Wiener Schnitzel (vom Kalb)**

*in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln  
Salate der Saison und Preiselbeeren*

19,80

### **Rumpsteak 200 gr. vom argentinischen Rind**

*mit Kräuterbutter, Pommes frites  
und knackig frischen Salaten*

24,--



## Beispiel einer Tageskarte

### Vegetarisch:

**Hausgemachte Käsespätzle**  
mit buntem Salatteller 11,80

\*\*\*

**Frisches Wolfsbarschfilet mit Bärlauchkruste gebraten**  
frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln 19,80

\*\*\*

**Knackige Salate in Joghurtdressing**  
mit gebratene Putenbruststreifen und Weißbrot 12,80

**Holzfüllersteak vom Schweinenacken**  
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und buntem Salatteller 13,50

**Putenschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter**  
frischem Gemüse und Pommes frites 15,20

**Zarte Pfefferlendchen vom Schwein**  
in Sahnesauce mit grünem und rosa Pfeffer,  
Kartoffelkroketten und buntem Salatteller 17,80

\*\*\*

**Hausgemachter Vanilleiskrapfen**  
auf warmen Orangenschaum mit frischen Erdbeeren  
in Grand Marnier und Schlagsahne 7,80

**Frische Erdbeeren**  
mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne 5,80



## Für den kleinen Hunger

<b>3 Hausgemachte fränkische Bratwürste</b> <i>mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat und Brot</i>	8,20
<b>3 Sauere Zipfel</b> <i>im Zwiebelsud mit Brot</i>	8,20
<b>Toast Hawaii</b> <i>gekochter Schinken mit Ananas und Käse überbacken</i>	7,--
<b>Camembert -gebacken-</b> <i>mit Preiselbeeren Butter und Toast</i>	7,--

## Aus der kalten Küche

<b>Kalter Schweinebraten</b> <i>mit Essiggurke, Meerrettich, Butter und Brot</i>	9,--
<b>Salatvariation</b> <i>mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln</i>	10,80
<b>Wurstsalat nach Art des Hauses</b> <i>mit Zwiebeln, Essiggurken, Paprikastreifen und Brot</i>	8,20
<b>Fränkischer Grupfter</b> <i>angemachter Camembert mit Zwiebeln, Kümmel und Paprikapulver, dazu gibt es Brot</i>	6,--

\*\*\*

*Wir verwenden in unserer Küche Fleisch aus deutschen Landen!*

\*\*\*

*Soweit es die Saison zulässt finden Sie  
bei uns auch sämtliche Gemüse und Salate nur aus dem Knoblauchsland !*

