



Hotel • Gasthof

★★★ Rotes Ross

Speisekarte



Der Gasthof um 1899



Unsere Spezialitäten:
Ofenfrische Schäuferle
Wild je nach Saison
Spargel
von Ende April bis Anfang Juni



Zur Anregung des Appetits empfehlen wir:

<i>Glas Maxisecco</i>	
<i>Fränkischer Prosecco von Max Müller aus Volkach</i>	4,70
<i>Glas Maxisecco mit Pfirsichlikör oder Holundersirup</i>	4,80
<i>Alkoholfreier Sekt mit Pfirsichlikör oder Holundersirup</i>	4,--
<i>Martini dry oder Martini rot</i>	4,50
<i>Sherry dry oder medium dry</i>	4,50
<i>Campari pur</i>	4,--
<i>Campari soda</i>	4,50
<i>Campari orange</i>	4,90
<i>Portwein</i>	4,50
<i>1 Flasche Maxisecco 0,75 l</i>	
<i>Fränkischer Prosecco von Max Müller aus Volkach</i>	0,75 l 26,50

☆☆☆☆

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

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



Tageskarte Kirchweihmontag

Aperol Spritz 0,25l		6,50
Gin Tonic alkoholfrei mit frischen Beeren 0,25l		6,-

Oma's Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln und Brotcroutons		4,80
Knusprige Reibekuchen mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm		11,80

Knackige Salate in Joghurtdressing mit gebratenen Putenbruststreifen und Weißbrot mit Fetakäse, Oliven und Zwiebeln und Weißbrot		14,80 13,80
Ganzer Camembert gebacken mit Preiselbeeren, Salatbouquet, Butter und Toast		9,50
Wurstsalat nach Art des Hauses mit Zwiebeln, Essiggurken, Paprikastreifen und Brot		10,80
Karpfen im Butterschmalz gebacken- mit gemischtem Salat	je 100 gr.	4,-
Pfefferkarpfen im Butterschmalz gebacken mit gemischtem Salat	je 100 gr.	4,-
Frisches Karpfenfilet mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat		19,50
Frisches Pfefferkarpfenfilet mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat		19,50
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat		18,80
Holzfallersteak vom Schweinerücken mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat		16,80
Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm hausgemachten Eierspätzle und buntem Salatteller		22,-
Putengeschnetzeltes in Whiskyrahmsauce mit hausgemachten Eierspätzle und buntem Salatteller		17,20

Heidelbeergratin mit Cassisschaum überbacken dazu Vanilleeis		8,50
Walnußbecher Mövenpick Maple Walnut und Chocolat Chip Eiskrem mit Eierlikör und Schlagsahne		8,-
Espresso und Süß Eine Kugel Schwarzwälder Kirsch auf einem Choco Cookie dazu einen Espresso		4,50
Vanilleeis mit heißen Beeren und Schlagsahne		7,50

Fränkischer Federweiser 0,25 l		4,80

Außer Kirchweih gibt es ½ Karpfen und Pfefferkarpfen in Butterschmalz gebacken
immer Donnerstag und Freitag je 100g 4,-



Aus dem Ofen und der Pfanne

Schäufele

knusprig gebraten eine fränkische Spezialität von der Schweineschulter mit rohem Kloß 3.) und gemischtem Salat 15,80 bis 17,80

Schweineschnitzel Wiener Art

in Butter gebraten mit Pommes frites und gemischtem Salat 16,50

Wiener Schnitzel (vom Kalb)

in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln Salate der Saison und Preiselbeeren 23,50

Für den kleinen Hunger

3 Fränkische Bratwürste

mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat und Brot 10,80

3 Saure Zipfel

im Zwiebelsud mit Brot 10,80

Große Currywurst

mit Pommes frites 10,20

Toast Hawaii

gekochter Schinken mit Ananas und Käse überbacken 9,50

Extras

Beilagen 4,--

Gemischter Salat 5,--

Großer Salatteller 6,--

*Unsere angegebenen Preise sind Inklusivpreise, in denen Bedienungsgeld und die jeweilige Mehrwertsteuer enthalten sind.
Bei Erscheinen neuer Preise verlieren die alten ihre Gültigkeit.*

