



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

### *Knackiger Feldsalat in Balsamico*

<i>mit knusprigen Speckwürfeln und Brotcroutons</i>	7,20
---	------

### *Carpaccio vom Rinderfilet*

<i>mit Balsamico, Parmesansplitter, rosa Pfeffer, Butter und Weißbrot</i>	11,80
---	-------

## Aus dem Suppentopf

### *Rahmüppchen vom fränkischen Bärlauch*

<i>mit Sahnehaube und Brotcroutons</i>	4,80
--	------

### *Hausgemachte Leberknödelsuppe*

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,--

### **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,--

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

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

19,50

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

*mit Kräuterbutter, Pommes frites  
und knackig frischen Salaten*

24,--



## Beispiel einer Tageskarte

<b>Kleine fränkische Vorspeise</b> mit Griebenschmalz, Grupfter, Leberwurst und Brot		6,--
***		
<b>Karpfen im Butterschmalz gebacken oder blau</b> mit Beilagen	je 100 g	2,40
<b>Pfefferkarpfen im Butterschmalz gebacken</b> mit gemischtem Salat	je 100 g	2,40
<b>Pfefferkarpfenfilet in Butterschmalz gebacken</b> mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat		14,80
<b>Forelle blau im Wurzelsud oder Müllerinart</b> mit Beilagen	je 100 g	3,50
***		
<b>Frische Champignons gebacken</b> mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und gemischtem Salat		11,80
<b>Rahmschnitzel vom Schwein</b> mit Butternudeln und buntem Salatteller		13,80
<b>Schweinenackensteak Großmütterchen Art</b> mit gebratenen Champignons, Speck, Brotroutons Röstkartoffeln und Salaten der Saison		13,--
<b>Putenschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter</b> frischem Gemüse und Pommes frites		15,20
<b>Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm</b> Kartoffelkroketten buntem Salatteller		17,20
***		
<b>Frische Apfelküchle</b> mit Vanilleeis Schlagsahne und Früchtegarnitur		7,80



## Für den kleinen Hunger

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

## Aus der kalten Küche

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

