Der Gasthof um 1899

✯✯✯

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!

Gasthof & Hotel Rotes Roß

Zur Anregung des Appetits empfehlen wir:

Glas Maxisecco Fränkischer Prosecco von Max Müller aus Volkach		4,70
Glas Maxisecco mit Pfirsichlikör oder Holundersirup		4,80
Alkoholfreier Sekt mit Pfirsichlikör oder Holundersirup		4,--
Martini dry oder Martini rot		5,50
Sherry dry oder medium dry		5,50
Campari pur 1.)		5,50
Campari soda 1.)		6,--
Campari orange 1.)		6,80
Portwein		5,50
1 Flasche Maxisecco 0,75 l Fränkischer Prosecco von Max Müller aus Volkach	0,75 l	26,50

Gasthof & Hotel Roter Hof

Tageskarte

Aperol Spritz 0,25l	6,80
Alkoholfreier Aperitivo Spritz 0,25 l	6,80
Alkoholfreier Gin Wildberry 0,25l	6,--

***

Knoblauchbrot	5,--
Maultaschensuppe mit abgeschmelzten Zwiebeln	5,80

***

Knackige Salate in Joghurtdressing

mit Fetakäse, Oliven und Zwiebeln und Weißbrot	15,50
mit gebratenen Putenbruststreifen und Weißbrot	16,80

Frisches Karpfenfilet

mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	23,80

Frisches Pfefferkarpfenfilet

mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	23,80

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

und buntem Salatteller	15,80

Holzfällersteak vom Schweinerücken

mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	19,20

Zarte Schweinemedaillons mit dreierlei Cocktailsaucen

Pommes frites und buntem Salatteller	23,50

Putengeschnetzeltes in Whiskyrahmsauce

mit hausgemachten Eierspätzle und bunter Salat	20,50

Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter

Pommes frites und buntem Salatteller	32,50

***

Hausgemachte Apfelküchle

mit Vanilleeis und Früchtegarnitur	9,80

Walnußbecher Mövenpick

zwei Kugeln Mövenpick Maple Walnut und eine Kugel Chocolat Chip	
mit Eierlikör und Schlagsahne	9,--

Mövenpick Vanilleeis mit heißen Himbeeren

und Schlagsahne	8,80

Espresso und Süß

eine Kugel Mövenpick Eis gebrannte Mandel auf einem Choko Cookie	5,--

Gasthof & Hotel Roter Roß

Unsere Standardgerichte

Schäufele knusprig gebraten
eine fränkische Spezialität von der Schweineschulter
mit rohem Kloß und gemischtem Salat 19,-- bis 21,80

Schweineschnitzel Wiener Art
in Butter gebraten
mit Pommes frites und gemischtem Salat 19,20

Wiener Schnitzel (vom Kalb)
in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln
Salate der Saison und Preiselbeeren 27,50

3 Fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat und Brot 13,20

3 Saure Zipfel
im Zwiebelsud mit Brot 13,20

Große Currywurst
mit Pommes frites 11,80

Hausgemachter Wurstsalat
mit Zwiebeln, Essiggurken, Paprikastreifen,
und Brot 12,80

Camembert gebacken
mit Preiselbeeren, Salatbouquet, Butter und Toast 11,--

Extras

Beilagen 5,--
Gemischter Salat 6,--
Großer Salatteller 7,--

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

Gasthof & Hotel Roter Roß