

Speisekarte

Vorspeisen

*Mit Honig gratinierter Ziegenkäse
an Salatbouquet und kandierten Walnüssen
dazu Kürbis-Chutney* 8,50 euro

*Hausgebeizter Lachs
an Rote-Bete-Carpaccio mit Limonen-Crème-fraîche* 11,00 euro

*Mariniertes Roastbeef
an gebratenen Champignons und confierte Tomate
dazu Baguette* 11,50 euro

Aus dem Suppentopf

*Kräftige Rinderbrühe
mit Leber- und Grießnockerl`n und Gemüsejulienne* 4,50 euro

*Kartoffel-Schaumsüppchen
mit Parmesan-Croutons und Speck-Staub* 5,00 euro

... ohne Fleisch

Würziges veganes Chili mit Kartoffeln 10,00 euro

*Ofenkartoffel mit Kräuterquark
dazu ein gemischter Salatteller* 7,50 euro

*Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter, sollten Sie eine Allergeninformation benötigen.
Eine schriftliche Dokumentation ist verfügbar.*

Frisch & Knackig - Unsere Salatteller

*Salatteller „Landhotel“
Großer bunter Salatteller
an einem Kräuter-Balsamico-Dressing
dazu ofenfrisches Baguette*

wahlweise zum Salat:

- *Balkankäse, Oliven und Zwiebeln (vegetarisch) 11,50 euro*
- *gebratene herzhaft Hähnchenbrust 13,00 euro*
- *4 Stück gebratene Garnelenschwänze 16,00 euro*

Kleiner bunter Salatteller 4,50 euro

*Gebratene Champignons
mit Kräutern und Knoblauch mariniert 4,50 euro*

Fisch - frisch auf den Tisch

*Gebratenes fränkisches Zanderfilet
auf Kartoffel - Lauchgemüse 16,50 euro*

*Lachsfilet vom Grill an Senfsauce
dazu Brokkoli und Dampfkartoffeln 18,50 euro*

*Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter, sollten Sie eine Allergeninformation benötigen.
Eine schriftliche Dokumentation ist verfügbar.*

Fränkische Spezialitäten

„Murrmann Pfännchen“

*eine Variation aus verschiedenen
fränkischen Bratwürsten (3,5)*

mit Weinsauerkraut und knusprigen Bratkartoffeln 10,00 euro

„Landhotel - Pfännchen“

*Medaillons vom zart gebratenen Schweinefilet
an Champignonrahm, dazu glasierte Zuckerschoten
und hausgemachte Spätzle*

16,00 euro

„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken

*in Butterschmalz gebraten, dazu Kartoffel-Gurkensalat
und ein gemischter Salatteller*

17,50 euro

„Winzertöpfchen“

*Hähnchenbrust an Calvadosrahmsauce
mit Trauben-Zwiebel-Garnitur auf Butternudeln
dazu servieren wir einen Salatteller*

15,50 euro

*Geschmortes Lammschäufele an Thymiansauce
auf Speckbohnen mit knusprigem Kartoffelrösti*

16,00 euro

Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter, sollten Sie eine Allergeninformation benötigen.

Eine schriftliche Dokumentation ist verfügbar.

Steaks - Immer ein Genuss

<i>Zartes Filetsteak vom Allgäuer Rind (200 g) auf Rotwein - Charlotten</i>	<i>28,00 euro</i>
<i>„Master Cut“ Rumpsteak vom Allgäuer Rind (400g) dazu Kräuterbutter</i>	<i>32,50 euro</i>
<i>Entrecôte Rindersteak (300g) mit Steakpfeffer gewürzt</i>	<i>26,50 euro</i>
<i>Herzhaftes Rumpsteak vom Allgäuer Rind (200 g) dazu wahlweise Zwiebeln oder Kräuterbutter</i>	<i>20,50 euro</i>
<i>Zart gebratenes Schweinerückensteak mit Champignons, Schinken und Käse gratiniert</i>	<i>15,00 euro</i>

Zu allen Steakgerichten servieren wir eine Beilage

Bitte wählen Sie eine Beilage aus:

- *Ofenkartoffel mit Kräuterquark*
- *Pommes Frites*
- *Knusprige Bratkartoffeln*
- *Grüne Speckbohnen*
- *Gebratene Champignons mit Kräutern und Knoblauch*
- *Bunter Beilagensalat*
- *Gemischte Gemüsevariation*

Für jede weitere Beilage berechnen wir *4,50 euro*

extra Portion Kräuterbutter oder Röstzwiebeln *1,50 euro*

*Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter, sollten Sie eine Allergeninformation benötigen.
Eine schriftliche Dokumentation ist verfügbar.*

Süße Verführung - traumhafte Desserts

<i>Gebackene Geißelwinder Apfelküchle mit cremigem Vanilleeis</i>	<i>5,50 €uro</i>
<i>Dessertteller „Landhotel“ eine süße Überraschung aus der Küche</i>	<i>8,00 €uro</i>
<i>Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>6,00 €uro</i>

*Fragen Sie unseren Service
nach unseren Eisspezialitäten*

*Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter, sollten Sie eine Allergeninformation benötigen.
Eine schriftliche Dokumentation ist verfügbar.*

Brotzeit ist die schönste Zeit

<i>Hausgemachter „Gerupfter“ angemachter Camembert mit Bauernbrot</i>	<i>6,00 €uro</i>
<i>Fränkischer Wurstsalat ^(3,4,5) mit Bauernbrot und Butter</i>	<i>9,00 €uro</i>
<i>Schweizer Wurstsalat ^(3,4,5) mit Käse dazu Bauernbrot und Butter</i>	<i>9,50 €uro</i>
<i>Hausmacher Sülze ⁽⁵⁾ mit Musik, dazu Bratkartoffeln</i>	<i>9,50 €uro</i>
<i>Käseplatte eine Variation aus verschiedenen Käsesorten dazu frisches Bauernbrot und Butter</i>	<i>9,50 €uro</i>
<i>Strammer Max Bauernbrot mit rohem Landschinken ^(3,5) dazu zwei Spiegeleier</i>	<i>8,50 €uro</i>
<i>Hausgemachter Leberkäs' mit Spiegelei ⁽⁴⁾ dazu knusprige Bratkartoffeln</i>	<i>8,50 €uro</i>

(3) Nitritpökelsalz, (4) Phosphat, (5) Geschmacksverstärker

*Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter, sollten Sie eine Allergeninformation benötigen.
Eine schriftliche Dokumentation ist verfügbar.*