

**Speisenkarte für Gruppenreisende**

<b><u>Nummer</u></b>	<b>€</b>
1 Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	4,80
2 Hausgemachte Cremesuppe mit Croutons - nach Saison	5,00
3 Zwei Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Brot	8,90
4 Zwei Fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat	8,90
5 Schweineschnitzel "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat	10,80
6 Ofenfrischer Schweinebraten in der Hofmühl- Biersauce, Knödel und Salat	12,80
16 Kleiner, Ofenfrischer Schweinebraten in der Hofmühl-Biersauce, Knödel und Salat	11,80
7 Jägerbraten auf hausgemachten Eierspätzle mit feiner Pilzrahmsauce überzogen an Salatgarnitur	16,80
8 Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	16,80
9 Putengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Reibkäse bestreut an Röstitaler und Salatgarnitur	15,80
10 Feine, geröstete Rosenkohlpfanne mit Gnocchi und Mozzarella angeschwenkt dazu Tomatensauce	16,80
11 Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm verfeinert, kleiner Salat	10,80
12 Paniertes Seelachsfilet gebacken, mit Sauce Remoulade, an Salatgarnitur und hausgemachtem Kartoffelsalat	12,80
13 Hausgemachtes Hirschgulasch "Försterin Art" mit Waldpilzen dazu Semmelknödel und Preiselbeeren	17,80
14 Wurstsalat "Bayerisch" mit Zwiebeln und gurke, dazu Bauernbrot	7,50
15 Kaiserschmarrn ( ohne Rosinen) mit Apfelmus	9,80
16 Eis des Jahres-2 Kugeln Eierliköreis umlegt mit warmen Bananenstückchen mit Mocalikör und Zimtucker verfeinert und Sahne garniert	8,50

**Zusatzstoffe und Allerge zu den jeweiligen Gerichten finden Sie in unserer Speisekarte.**

Gültigkeit der Karte vom 01.10.2019 bis 31.03.20 die Karten vor diesem Zeitraum verlieren ihre Gültigkeit. - Speisenänderungen vorbehalten. - Fragen Sie nach der Saisonkarte !

**HINWEIS: Ab 40 zahlenden Gästen erhält 1 Busfahrer und 1 Reiseleiter je 1 Essen und Getränke im Wert von 15,00 € pro Person- Barauszahlung nicht möglich !**