

**Speisenkarte für Gruppenreisende**

<u>Nummer</u>		€
1	Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	5,50
2	Zwei Fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat	9,80
3	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" in Sahnesauce mit Champignons, dazu Rösti	15,80
4	Wiener Backhendel -vom Brustfilet-mit hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat	16,50
5	Putensteak "Toskana Art" - belegt mit Mozzarella und Tomate, gratiniert mit Reibkäse, Tomatensauce, an Bauernrösti und Salatgarnitur	17,80
6	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat	12,80
7	Ofenfrischer Schweinebraten in der Hofmühl Biersauce, 2 Knödel und Salat	13,30
17	Kleiner Schweinebraten in der Hofmühlbiersauce, 2 Knödel und Salat	12,30
8	Jägerbraten auf hausgemachten Eierspätzle mit feiner Pilzrahmsauce , an Salatgarnitur	16,80
9	Steak von der Rinderlende -vom Grill, Kräuterbutter an mariniertem Salat, Weißbrot	23,80
10	Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm verfeinert, kleiner Salat	12,80
11	Ofenfrischer Gemüsestrudel mit Sauce Bernaise an Salatgarnitur	15,80
12	Paniertes Seelachsfilet gebacken, mit Sauce Remoulade, an Salatgarnitur und hausgemachtem Kartoffelsalat	12,80
13	Matjesfilets "Hausfrauen Art" mit Zwiebel, Apfel und Gurke in Sauerrahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln	17,80
14	Hausgemachte Bratensülze, mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln an Salatgarnitur	12,50
15	Wurstsalat "Bayerisch" mit Zwiebeln und gurke, dazu Bauernbrot	9,50
16	Salate der Saison mit gebratenen Putenstreifen und Weißbrot	16,80
18	Bayerische Crème "mal anders" mit Roter Grütze, Früchten und Sahne	7,80
19	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus	11,80

Zusatzstoffe und Allergene zu den jeweiligen Gerichten finden Sie in unserer Speisekarte

Karte von März 2022 bis September 2022, die Karten vor diesem Zeitraum verlieren ihre Gültigkeit.

HINWEIS: Ab 20 vollverzehrenden ,zahlenden Gästen erhält 1 Busfahrer ODER 1 Reiseleiter das Essen und Getränke im Wert von 15,00 € frei - Barauszahlung nicht möglich !