



Speisekarte für Gruppenreisende

<u>Nummer</u>	<u>€</u>
1 Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	6,80
2 Zwei Fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat	12,90
3 Schweineschnitzel "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat	15,80
4 Ofenfrischer Schweinebraten in der Hofmühl Biersauce, 2 Knödel und Salat	16,80
24 Kleiner Schweinebraten in der Hofmühlbiersauce, 2 Knödel und Salat	15,80
5 Jägerbraten auf hausgemachten Eierspätzle mit feiner Pilzrahmsauce , an Salatgarnitur	18,80
6 Putensteak „Toskana Art“ mit Mozzarella & Tomate belegt, mit Reibekäse gratiniert, Tomatensauce, an Bauernrösti und Salatgarnitur	22,80
7 Zarter Tafelspitz mit Wurzelgemüwestreifen garniert, mit feiner Meerrettichsahnesauce überzogen, dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	24,80
8 Sauerbraten „Fränkische Art“ mit hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut	24,80
9 Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm verfeinert, kleiner Salat	15,80
10 Hausgemachte Gemüse-Schupfnudeln mit feiner Tomatensauce	18,80
11 Altmühltaler Forellenfilet geräuchert-lauwarm-auf Pfannengemüse, Bauernrösti und mariniertes Salatgarnitur, Preiselbeer-Meerrettich- Dip	23,90
12 Paniertes Seelachsfilet gebacken, mit Sauce Remoulade, an Salatgarnitur und hausgemachtem Kartoffelsalat	15,80
13 Paniertes, Fränkischen Karpfenfilet- gebacken – grätenfrei-mit Sauce Remoulade an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur	26,80
14 Hausgemachtes Hirschgulasch „Försterin Art“ mit Waldpilzen, dazu Semmelknödel und Preiselbeeren	22,80
15 Wurstsalat "Bayerisch" mit Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Bauernbrot	12,80
16 Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus	13,80

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

Karte von Oktober 2024 bis März 2025, die Karten vor diesem Zeitraum verlieren ihre Gültigkeit.

HINWEIS: Ab 25 vollverzehrenden ,zahlenden Gästen erhält 1 Busfahrer ODER 1 Reiseleiter das Essen und Getränke im Wert von 15,00 € frei - Barauszahlung nicht möglich !