

## Speisekarte

### Vorspeisen

Honigmelone mit hauseigenem Schinken  
Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich  
bunte Fischterrinen mit Feldsalat und Croutons  
Feldsalat mit Garnelen und Tomaten  
gebratener Austernpilz mit Knoblauch  
Antipasti  
Wraps mit Putenbrust und Salat

### Suppen

Tomatencremesuppe  
Selleriecremesuppe  
Kartoffelsuppe mit Croutons und Bacon  
Gulaschsuppe  
Gyrossuppe  
Käse-Lauchsuppe  
Leberknödelsuppe  
fränkische Hochzeitssuppe  
Waldpilzcremesuppe  
Spargelcremesuppe

### Vom Schwein

#### **Farmerbraten**

Schweinekamm gefüllt mit gekochtem Schinken, Salami, Käse, Champignons und Röstzwiebeln

#### **Gyrosbraten**

Schweinekamm gefüllt mit Fleischkäsebrät und Gyrosgewürz

#### **Kasslerbraten Burgunder Art**

Schweinekamm gepökelt und leicht geräuchert, mit Burgundersoße

#### **Krustenbraten**

Schweinehüfte mit Schwarte, knusprig gebraten mit dunkler Soße

#### **Schweinebraten**

vom Kamm oder der Schulter

#### **Spießbraten**

Schweinekamm gefüllt mit Räucherspeck, Zwiebeln und Senf

#### **Bayrischer Nackenbraten**

Schweinekamm gefüllt mit Semmelknödelteig, Röstzwiebeln, geräuchertem Bauch und Käse

#### **Backschinken** für mindestens 30 Personen

ganzer Schweineschlegel wie gewachsen, heiß gegart, wahlweise auch gespickt mit Knoblauch und Peperoni

### **Kassler im Blätterteig**

### **Schaschlik**

in würziger hauseigener Soße, mit oder ohne Leber

### **Schweinelendchen**

mit Pfefferrahmsoße oder Champignonrahmsoße

### **Schweinlendchen**

im Rahmtoastmantel

### **Schweinelendchen gefüllt**

mit Bratwurstgehäck oder mit Käse und gekochten Schinken

### **Schweineschnitzel**

Wiener Art

### **Schweinschnitzel**

Jäger Art

### **Paprikaschnitzel**

### **Schweineschnitzel gefüllt**

mit Käse und gekochten Schinken

### **Spanferkel**

gebraten, als Rollbraten oder im Ganzen oder im Ganzen ohne Knochen

### **fränkische Bratwürste**

gebraten, mit Sauerkraut und frischen Bauernbrot

### **Fleischkäse verschiedene Sorten**

fein, grob, Pizza oder Zwiebel

### **Kassler oder Kasslerkamm**

mit Sauerkraut und frischen Bauernbrot

### **Salzknöchle**

gekocht, mit Sauerkraut

### **sauere Zipfel**

im hauseigenem würzigen Zwiebelsud

### **Schweinekrustenbauch**

im Ofen knusprig gebraten

### **Schweinshaxe oder mini Schweinshaxe**

im Ofen knusprig gebraten

### **Schweineschäufele oder Schäufele in Scheiben**

mit Schwarte im Ofen knusprig gebraten

## **vom Rind**

**Rinderbraten**

**fränkischer Sauerbraten**

**Burgunderbraten**

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

**Kalbshaxen**

gebraten (ohne Knochen)

**Kalbsrollbraten oder Kalbsnierenbraten**

**Kalbsrahmbraten**

**Kalbstafelspitz gekocht**

mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Kartoffeln und Weißbrot

**gekochtes Rindfleisch**

Tafelspitz oder Brustkern mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Kartoffeln und Weißbrot

**Rinderrouladen**

gefüllt mit Zwiebeln, Senf und Räucherspeck

## **vom Lamm**

**Lammbraten**

aus der Keule

**Lammhaxen**

**Lammkoteletts**

Natur oder griechische Art

**Lammrücken**

rosa gebraten

## **Fingerfood**

### **gebratene Hähnchenteile**

Keulen, Wings, Nugeds

### **Cevapcici mit Dip**

### **Mitch mit Senf**

### **kleine Nürnberger mit Senf**

### **kleine Hackbällchen**

### **Panierte Champignons mit Dip**

### **Frühlingsrollen mit Gemüse- o. Fleischfüllung**

dazu süßsauer Soße

### **Mozzarella-Sticks mit Dip**

### **Schweinerippchen gebraten**

## **Geflügel**

### **Putenschnitzel**

verschieden paniert mit Semmelmehl, Cornflakes oder Sesam/Sonnenblumenkörner

### **gegrillte Hähnchen**

### **gefüllte Hähnchenbrüste**

### **Grillente**

## **Fisch und Meeresfrüchte**

### **Garnelenspieße**

auf Salat mit Knoblauch- oder Cocktail-Dip dazu Baguette

### **Triologie vom Fisch**

mit Crewetensoße dazu Wildreis oder grüne Bandnudeln

### **Gebratenes Wildlachsfilet**

mit Zitronenbuttersoße

### **Rotbarsch- oder Schollenfilet**

mit Kräutersahne- oder Weißweinsoße

### **Seelachsfilet**

mit Kartoffelsalat und Remoulade

### **Calamari's**

mit Knoblauch-Dip

## **Nudelgerichte**

### **Penne**

mit Tomatensoße

### **Lasagne**

### **Spaghetti**

mit Hackfleischsoße

### **Tortellini**

mit Schinken-Sahne-Soße oder mit Hackfleischsoße und Käse überbacken

## **Töpfe und Überbackenes**

Schlemmertopf

Bauerntopf

Schaschliktopf

Chili con Carne

Rinder-Rahmgulasch

Putengeschnetzeltes mit Orangenhonig

Indisches Curryhähnchen in Kokos-Mandelsoße

Champignonrahmgeschnetzeltes Züricher Art

Gyros überbacken

Hackbällchen in Tomatensoße mit Käse überbacken

Schnitzel Hawaii überbacken

Schnitzel mit Spargel-Schinken überbacken

Zwiebel-Sahne Schnitzel überbacken

## **Vegetarisch**

### **Würzige Rahmchampignons**

mit Semmelknödel

### **Blumenkohlkäsemedallions**

mit Reis und heller Soße

### **Gefüllte Zucchini**

mit Gemüse und Käse überbacken

### **Gnocchi-Gemüse Topf**

### **Gemüse-Lasagne**

### **Penne**

mit hausgemachter Tomaten-Kräutersoße

### **Kartoffeltaschen**

gefüllt mit Frischkäse

## **Schupfnudeln**

mit Gemüse, Pilzen und Käse überbacken

## **Gebackener Camembert**

mit Preiselbeeren und Toast

## **Beilagen**

Kartoffel- oder Semmelknödel

Butterspätzle

Kroketten

Röstitaler

Wedges

Pommes Frites

Kartoffelsalat

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Salzkartoffeln

Rosmarin-Kartoffeln

Reis

Gemüseplatte mit Sauce Holondaise

Rosenkohl

Gemüsegratin

Erbsen-Möhren in feiner Buttersoße

Pfannengemüse gebraten

## **Salate**

verschiedene Blattsalate

Bohnensalat

Karottensalat

Tomatensalat

Tomate-Mozzarella

Gurkensalat

Blumenkohlsalat

Krautsalat

Selleriesalat

Rettichsalat

Rote-Beete-Salat

verschiedene Dressings nach Wunsch

Essig-Öl-Dressing, Joghurt-Kräuter-Dressing, Knoblauch-Dressing

## **Dessert**

### **verschiedene Cremes**

Zitronen-, Erdbeer-, Himbeer-, Bananen-, Rot- und Weißwein-, Sekt-Orangen-, Prosecco-, Kaffee-, Heidelbeerkompott mit Bayrischcreme, Creme Brûlée

### **Panna Cotta**

mit Himbeer- oder Erdbeersoße

### **Mousse au Chocolat**

### **Obstsalat mit frischen Früchten**

Weiteres auf Anfrage

