



Aperitifempfehlung :

Himbeer - Secco

0,10 l

3,90



Menü

Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

3,90

**Schweinelendchen mit Tomaten und Käse überbacken
dazu Kroketten und Salat**

13,80

Riesenkugel Joghurteis mit Früchten

3,90

Menüpreis : 21,60



Vorspeisen :

**Bunter Salat mit Räucherlachs und Forelle
dazu Weißbrot, Butter und Kren**

9,--

**Salat mit gebratenen Scampis, Zucchini und Paprika in Olivenöl
dazu Weißbrot und Butter**

9,50

Suppen :

Kürbis- Honigsüppchen mit Ingwer und Croûtons

3,90

Rehbrühe mit Grießnockerl und Pilzen

4,--



Fisch :

**Dorschfilet auf Meerrettich - Rieslingssoße
dazu Kartoffeln und Salat**

13,80

**Geräucherte heimische Forelle , lauwarm serviert
dazu Weißbrot, Butter und Meerrettich**

12,50

**Zanderfilet in Mandel- Petersilienbutter gebraten
dazu Kartoffeln und Salat**

14,50



Steaks :

**Rumpsteak vom Jungrind mit Kräuterbutter und grünen Pfefferkörnern
dazu Pommes frites und Salat**

18,50

**Truthahnsteak mit Ananas und Käse überbacken
dazu Westernkartoffeln und Salat**

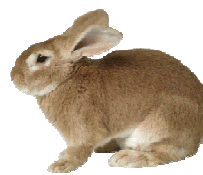
12,--





vom Holzofen :

Hauskaninchen in Rahmsoße mit Pilzen
dazu Spätzle und Salat



13,80

Geschmorte Hirschkeule in Preiselbeersöße mit Pilzen
dazu Serviettenkloß und Blaukraut

13,80

Gekochtes Rindfleisch auf Apfel- Meerrettichsoße
dazu Kartoffeln und Preiselbeeren



11,80

Fränkischer Sauerbraten mit Klöß^(1, 2, 4) und Blaukraut

11,80

Gößweinsteiner Rinderroulade in Frankenweinsöße
dazu Klöß^(1, 2, 4) und Wirsing

12,80



Kurzgebratenes :

Rinderschnitzel in würziger Meerrettichpanade gebraten
dazu Bratkartoffeln und bunten Salat

14,80

Wildererspieß von Hirsch, Reh und Hase auf Preiselbeersöße mit Pilzen
dazu Spätzle und Broccoli

15,--

Pilzrahmschnitzel
dazu Spätzle und Salat



11,80

Cordon bleu vom Schwein
dazu Pommes frites und bunten Salat

11,80

Des Luckerbäckers Handwerk :

Waldbeer- Crêpes mit Haselnusseis

7,80

Warmes Gewürzkirschragoût mit Vanilleeis und Orangen

6,80

Für den kleinen Eishunger :

1 Riesenkugel Vanilleeis mit Eierlikör

3,90

1 Riesenkugel Joghurteis mit Früchten

3,90





Aus Oma's Kochbuch

- Fränkische Brotsuppe** mit geschmolzenen Zwiebeln und Majoran 3,80
Angemachter Rahmquark mit Gartenkräutern und Zwiebeln
dazu Kartoffeln , Butter und Salatgarnitur 8,--
Bauernomelette mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln gefüllt
dazu bunten Salat 9,--
Schweinskopf – Haxensülze mit Musik
dazu Bratkartoffeln und Essiggurke 8,--



Vegetarische Gerichte

- Riesenkartoffelrösti** mit Gemüse und Käse überbacken
dazu bunter Salatteller 10,--
Deftige Käsespätzle mit Röstzwiebeln im Pfännchen serviert
dazu Salatteller 9,--
6 Kartoffelbackers mit Apfelmus 7,50
2 Palatschinken mit Kirschmarmelade gefüllt
Vanillesoße, Früchte und Eis 9,30



Salate

- Knackige Marktsalate** mit gebratener Schweinelende in der Körnerkruste
dazu Weißbrot und Butter 11,--
Frische Saisonsalate in der Schüssel serviert
mit Käsestreifen , Ei und gebräunten Knoblauchbrot 9,--
Große Salatplatte mit feinen Räucherlachs
dazu Weißbrot , Butter und Sahnemeerrettich 11,30
Bunter Beilagensalat 4,--

Für unsere kleinen Gäste

- Hähnchencrossis** mit Pommes frites und Ketchup 4,70
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup 4,70
Gefüllter Pfannkuchen mit Marmelade, Vanillesoße und Eis 4,70
4 Fischstäbchen mit Kartoffeln und Remoulade 4,70
3 Kartoffelbackers mit Apfelmus 4,--
Pommes frites mit Ketchup, Kloß , Spätzle oder Kroketten mit Bratensoße 3,--





Kleine Gerichte & Brotzeiten

Rindsbrühe mit Leberspätzle und Kräutern



3,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat

10,--

3 Rühreier mit Schinken⁽²⁾

dazu Bratkartoffeln und Essiggurke

8,--

Strammer Max (rohes Schinkenbrot⁽²⁾ mit 2 Spiegeleiern und Käse)

8,--

2 gebackene Camembert an bunten Salaten und Früchten

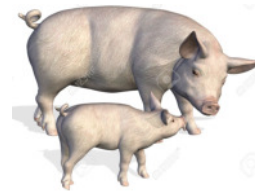
dazu Toast , Butter und Preiselbeeren

8,50

Zünftig fränkische Brotzeit⁽⁵⁾ vom Holzbrett

mit Brot , Butter und Gurke

8,30



Pikanter Wurstsalat⁽⁵⁾ mit Käsestreifen, Zwiebeln und Gurke

dazu Brot

7,80

3 fränkische Bratwürste auf Sauerkraut, Brot und Senf

7,--

Hausmacher Pressack , rot und weiß mit Musik

dazu Brot , Essiggurke und Senf

7,--

Gemischtes Wurstbrot⁽⁵⁾ mit Essiggurke und Tomate

7,--

Gemischtes Käsebrot - bunt garniert -

7,80

Rohes Schinkenbrot⁽²⁾ mit Essiggurke und Tomate

7,80

Gekochtes Schinkenbrot⁽²⁾ mit Essiggurke und Tomate

7,80

Räucherlachsbrod mit Zwiebeln , fein garniert

9,--



Verehrte Gäste ,

wir sind angehalten Zusatzstoffe in Speisen und Getränken anzugeben.
Diese Zusatzstoffe sind alle gesetzlich zugelassen und beinhalten im Normalfall keine gesundheitlichen Risiken. Wir kennzeichnen diese mit hochgestellten Zahlen hinter dem jeweiligen Artikel.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe :

⁽¹⁾ Antioxydationsmittel

⁽²⁾ mit Konservierungsstoff

⁽³⁾ koffeinhaltig

⁽⁴⁾ mit Farbstoff

⁽⁵⁾ mit Phosphat

⁽⁶⁾ mit Geschmacksverstärker

⁽⁷⁾ geschwefelt

⁽⁸⁾ mit Milcheiweiß

⁽⁹⁾ chininhaltig

⁽¹⁰⁾ mit Süßungsmittel

Außerdem erhalten Sie auf Wunsch unseren Dokumentationsordner
in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert angegeben sind.
Bei Tagesempfehlungen und nicht gelisteten Gerichten gibt Ihnen unsere Küche gerne und kompetent Auskunft !

... fränkisch - freundlich - lecker



Desserts

<i>Gebackene Apfelküchle in Zimt – Zucker gewendet dazu Vanillesoße und Eis</i>	7,20
<i>Mango- Joghurteis mit Beerenragoût und Früchten</i>	7,20
<i>Walnussknacker mit Eierlikör und Sahne</i>	6,30
<i>Joghurteisbecher mit Früchten und Sahne</i>	6,30
<i>Rahmvanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne</i>	6,--
<i>Coûpe Dänemark</i> <i>Vanilleeis mit warmer Schokosoße und Sahne</i>	5,30
<i>Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne</i>	4,30
<i>Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne</i>	4,30
<i>Gemischtes Eis (4 Kugeln)</i>	4,80
<i>Gemischtes Eis (4 Kugeln) mit Sahne</i>	5,30
<i>Ein Glas kühler Himbeermilchshake mit Vanilleeis</i>	4,30
<i>1 Kugel Eis</i>	1,20





Silvestermenü 2018/2019

Silvestermenü 2018/2019



Kleiner Gruß aus der Küche



*Wintersalate
mit Räucherforelle, Karpfen und Lachs
Weißbrot und Butter*



*Süppchen von der Petersilienwurzel
mit Croûtons und Speck*



*Flußzander auf leichter Senfsoße
gebratenes Gemüse und Reis*



*Hirschrücken mit Pilz- Haselnußhaube
Fingernudeln und gefüllte Birne*



*Parfait vom Tannenhonig auf Apfel- Holunderragoût
und Nugatflädle*



*Beginn 18.45 Uhr
Menüpreis 52,-- €*

Gasthof zur Post- Gößweinstein
Tel. 09242 - 278