



Aperitifempfehlung

Roter Traubenlikör mit Sekt



4,50

Menü

Bärlauchrahmsüppchen mit Croûtons

6,--

Gebackenes Schollenfilet mit Remoulade
dazu Kartoffeln und Salat

19,50

Rieseneiskugel Vanille mit Eierlikör

5,50



Menü komplett : 31,--

Vorspeise

Bunter Salat mit geräucherten Forellenfilet
dazu Weißbrot, Butter und Kren



11,50

Salat mit Ziegenkäse, Paprika und Zucchini in Olivenöl
dazu Weißbrot, Butter

10,50

Suppen

Spargelsüppchen mit Croûtons

6,20

Leberspätzlesuppe mit Kräutern

5,50

Fisch



Heimische Forelle in Mandel – Petersilienbutter gebraten
dazu Kartoffeln und Salat

20,--

Zanderfilet auf leichter Senfrahmsoße
dazu Reis und Salat



21,--

... fränkisch - freundlich - lecker



Vom Holzofen

Lammbraten aus der Keule in Thymiansoße
dazu Klöß und Bohnengemüse



19,50

Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße
dazu Klöß ^(1,2,4) und Blaukraut

18,50

Gößweinsteiner Rindsroulade
mit Klöß ^(1,2,4) und Wirsinggemüse



19,50

Spargel:

Portion deutscher Spargel

wahlweise mit Hollandaise oder zerl. Butter oder Spargelrahmsoße
dazu Kartoffeln

17,50

Spargel mit paniertem Schweineschnitzel, Soße nach Wahl und Kartoffeln

22,50

Spargel mit 2 Bratwürsten, Soße nach Wahl und Kartoffeln

22,--

Spargel mit warmen Kochschinken, Soße nach Wahl und Kartoffeln

22,50

Kurzgebratenes



Putenschnitzel „Frühling“

mit Kochschinken, grünen Spargel und Hollandaise überbacken
dazu Kartoffeln

21,50

Pilzrahmschnitzel vom Schwein
dazu Spätzle und Salat



18,50

Überbackenes Schnitzel mit Schinken, Käse und Salami
mit Pommes frites und bunten Salat

18,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“
dazu Pommes frites und Salat

14,50

Feines Hüftgold

1 Riesenkugel Vanilleeis mit Eierlikör



5,50

1 Riesenkugel Joghurteis mit Erdbeeren



5,50



Aus Oma's Kochbuch



Fränkische Brotsuppe mit Zwiebeln und Majoran	5,50
Kassler- Rücken auf Sauerkraut und Kartoffeln	11,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	14,50
Geräucherte heimische Forelle mit Salatgarnitur - lauwarm serviert - dazu Weißbrot, Butter und Kren	17,--
Angemachter Rahmquark mit Gartenkräutern und Zwiebeln dazu Kartoffeln , Butter und Salatgarnitur	10,80
Bauernomelette mit Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln gefüllt dazu bunten Salat	11,80
Schweinskopf - Haxensülze mit Musik dazu Bratkartoffeln und Essiggurke	10,50



Vegetarische Gerichte

Gartengemüse mit Kräuter- Quark- Dipp und Kartoffeln	13,50
Riesenkartoffelrösti mit Gemüse und Käse überbacken dazu bunten Salatteller	14,80
Deftige Käsespätzle mit Röstzwiebeln und bunten Salatteller	11,80
6 Kartoffelbackers mit Apfelmus	10,20

Salate

Knackige Marktsalate mit gebratener Schweinelende in der Körnerkruste dazu Weißbrot und Butter	15,--
Frische Saisonsalate in der Schüssel serviert mit Käsestreifen und gebräunten Kräuterbrot	11,50
Bunter Beilagensalat	4,80

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchencrossis mit Pommes frites und Ketchup	6,50
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	6,50
4 Fischstäbchen mit Kartoffeln und Mayonaise	6,50
3 Kartoffelbackers mit Apfelmus	5,20
Pommes frites mit Ketchup	4,20
Kloß , Spätzle , Kartoffeln oder Kroketten mit Bratensoße	4,20





Fränkische Brotzeiten - einfach & lecker



Strammer Max (rohes Schinkenbrot ⁽²⁾ mit 2 Spiegeleiern und Käse)	10,50
Fränkische Brotzeit vom Holzbrett ^(2,5) mit Brot , Butter und Gurke	11,--
Pikanter Wurstsalat ^(2,5) mit Käsestreifen, Zwiebeln und Gurke dazu Brot	10,50
3 fränkische Bratwürste ⁽⁵⁾ auf Sauerkraut, Brot und Senf	10,--
Gemischtes Wurstbrot ^(2,5) mit Essiggurke und Tomate	9,--
Gemischtes Käsebrot - bunt garniert -	10,--
Rohes Schinkenbrot ⁽²⁾ mit Essiggurke und Tomate	10,--
Gekochtes Schinkenbrot ⁽²⁾ mit Essiggurke und Tomate	10,--



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 | (6) mit Geschmacksverstärker |
| (2) mit Konservierungsstoff | (7) geschwefelt |
| (3) koffeinhaltig | (8) mit Milcheiweiß |
| (4) mit Farbstoff | (9) chininhaltig |
| (5) mit Phosphat | (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



Gebackene Apfelküchle in Zimt – Zucker gewendet dazu Vanillesoße und Eis	8,90
Walnußeisbecher mit Eierlikör und Sahne	8,30
Pfirsich- Joghurteisbecher mit Sahne	8,30
Rahmvanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne	8,--
Coûpe Dänemark Vanilleeis mit warmer Schokosoße und Sahne	7,80
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	5,50
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	5,50
Gemischtes Eis (4 Kugeln)	7,--
Gemischtes Eis (4 Kugeln) mit Sahne	7,70
1 Kugel Eis	1,80





Silvestermenü 2024/2025

Kleiner Gruß aus der Küche

★

*Salat in Himbeerdressing mit Rauchforelle
Weißbrot und Butter*

★★

*Klare Brühe vom Rehbock
mit Grießnockerl*

★★★

*Wolfsbarsch auf zweierlei Paprikasoßen
Reis*

★★★

*Kalbsrücken mit Egerlingen überbacken
Rahmsoße
Spätzle , Gemüse*

★★

Bunter Dessertteller



Beginn 18.30 Uhr
Menüpreis 62,-- €

Gasthof zur Post- Gößweinstein

Tel. 09242 - 278

