



Aperitifempfehlung

Sekt mit Brombeerlikör

3,90

Menü



Meerrettich- Apfelsüppchen mit Croûtons

4,20

Wildererspieß von Hirsch, Reh und Wildschwein
mit Preiselbeersoße und Pilzen
dazu Spätzle und Blaukraut

17,50



Riesenkugel weißes Nugateis mit Beeren

4,80

Menü komplett : 26,50



Vorspeisen

Salat mit geräucherten Forellenfilet
dazu Weißbrot, Butter und Kren

9,80

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

10,--

Suppen



Rindsbrühe mit Leberspätzle und Kräutern

4,20

Kürbis- Honigsüppchen mit Ingwer

4,40



Fisch



Filet von der Renke in Mandel – Petersilienbutter gebraten
dazu Kartoffeln und Salat

15,--

Flußzanderfilet in leichter Senfrahmsoße
dazu Reis und Salat

14,80



Steaks

Rumpsteak vom Jungrind mit Kräuterbutter und grünen Pfeffer
dazu Pommes frites und Salat

19,--

Schweinerückensteak mit Rahmpilzen und Speck
dazu Pommes frites und Salat

13,50



... fränkisch , freundlich , lecker



Vom Holzofen

Junge gebratene Gänsebrust auf Rosmarinsoße
dazu Klöß^(1, 2, 4) und Wirsing



14,90

Kalbsrahmgulasch mit Champignons
dazu Spätzle und Salat

13,80

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

13,80

Gößweinsteiner Rinderroulade in FrankenweinsöÙe
dazu Klöß^(1, 2, 4) und Wirsinggemüse

14,--



Kurzgebratenes

Rinderschnitzel mit Wacholderschinken und Bergkäse überschmolzen
dazu Pommes frites und Salat

14,80

Kotelett paniert vom Hausschwein
dazu Bratkartoffeln und Salat

12,--

Paprika - Pfefferlendchen im Pfännchen serviert
dazu Pommes frites und bunten Salat



14,50

Pikantes Meerrettichschnitzel in würziger Panade gebraten
dazu Bratkartoffeln und Salat

13,50

Feines Eisvergnügen



Hagebuttenparfait mit beschwippten Heidelbeeren

7,50

1 Riesenkugel Vanilleeis mit Eierlikör

4,80

1 Riesenkugel WalnuÙeis mit Amaretto

4,80



... fränkisch - freundlich - lecker



Aus Oma's Kochbuch



Fränkische Brotsuppe mit Zwiebeln und Majoran	4,10
Geräucherte heimische Forelle - lauwarm serviert – dazu Weißbrot, Butter und Kren	12,80
Angemachter Rahmquark mit Gartenkräutern und Zwiebeln dazu Kartoffeln , Butter und Salatgarnitur	8,80
Bauernomelette mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln gefüllt dazu bunten Salat	9,50
Schweinskopf - Haxensülze mit Musik dazu Bratkartoffeln und Essiggurke	8,80



Vegetarische Gerichte

Riesenkartoffelrösti mit Gemüse und Käse überbacken dazu bunten Salatteller	11,--
Deftige Käsespätzle mit Röstzwiebeln im Pfännchen serviert dazu Salatteller	9,50
6 Kartoffelbackers mit Apfelmus	8,--



Salate

Knackige Marktsalate mit gebratener Schweinelende in der Körnerkruste dazu Weißbrot und Butter	11,90
Frische Saisonsalate in der Schüssel serviert mit Schinkenstreifen und gebräunten Knoblauchbrot	9,80
Große Salatplatte mit feinen Garnelen im Knuspermantel dazu Weißbrot und Butter	12,--
Bunter Beilagensalat	4,10

Für unsere kleinen Gäste

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





Kleine Gerichte & Brotzeiten

Rindsbrühe mit Maultaschen und Lauchstreifen		4,20
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat		10,30
3 Rühreier mit Schinken ⁽²⁾ dazu Bratkartoffeln und Essiggurke		8,50
Strammer Max (rohes Schinkenbrot ⁽²⁾ mit 2 Spiegeleiern und Käse)		8,80
Fränkische Brotzeit vom Holzbrett ^(2,5) mit Brot , Butter und Gurke		9,--
Pikanter Wurstsalat ^(2,5) mit Käsestreifen, Zwiebeln und Gurke dazu Brot		8,50
3 fränkische Bratwürste ⁽⁵⁾ auf Sauerkraut, Brot und Senf		8,--
Gemischtes Wurstbrot ^(2,5) mit Essiggurke und Tomate		7,--
Gemischtes Käsebrot - bunt garniert -		8,--
Rohes Schinkenbrot ⁽²⁾ mit Essiggurke und Tomate		8,--
Gekochtes Schinkenbrot ⁽²⁾ mit Essiggurke und Tomate		8,--

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	7,80
Marinierte Kiwi mit Melonen- Mangoeis und Früchten	7,50
Nougat – Krokanteisbecher mit Baileys, Früchten und Sahne	6,90
Joghurteisbecher mit Früchten und Sahne	6,90
Rahmvanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne	6,50
Coûpe Dänemark Vanilleeis mit warmer Schokosoße und Sahne	5,50
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	4,50
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	4,50
Gemischtes Eis (4 Kugeln)	4,80
Gemischtes Eis (4 Kugeln) mit Sahne	5,30
Ein Glas kühler Himbeermilchshake mit Vanilleeis	4,50
1 Kugel Eis	1,20





Silvestermenü 2021

Kleiner Gruß aus der Küche

☆

*Geräuchertes Bachsaiblingsfilet
an Wintersalaten in Meerrettichdressing
Weißbrot und Butter*

☆☆

*Kraftbrühe vom Jungrind
mit gebackenen Grießklößchen*

☆☆☆

*Filet vom Sankt Petersfisch
auf mediterranen Zucchini- Paprikagemüse
Basmatireis*

☆☆☆

*Perlhuhnbrust auf geschmorten Rotweinzwiebeln
Kartoffel- Gemüsegratin*

☆☆

Dessertvariation vom Winterapfel

Beginn 18.30 Uhr
Menüpreis 53,-- €



Gasthof zur Post- Gößweinstein

Tel. 09242 - 278