



Bamberg's erstes Schäuferla Drive-In

fränkischer Genuss zum Mitnehmen!



ÖFFNUNGSZEITEN:

Freitag bis Sonntag 17.00 – 19.00 Uhr
Sonntagmittag 11.00 – 14.00 Uhr

VORBESTELLUNGEN:

täglich 10.00 – 19.00 Uhr
per Telefon: **0951/406140** oder
per E-Mail an: **info@gasthof-hoehn.de** (auf Rückbestätigung warten)

ADRESSE: Hauptstr. 11, 96117 Memmelsdorf

Wir bitten um Vorbestellung! Zum Abholen könnt Ihr sicher & bequem durch unseren **DRIVE-IN-SCHALTER** fahren.

SPEISENKARTE VOM 01. BIS 28. FEBRUAR

BELIEBTES & BEGEHRTES

KNUSPERSCHNITZEL – Schnitzel vom Schweinerücken in einer Cornflakes-Körner-Panade gebraten, dazu ein süßscharfer Chilidip und Steakhousepommes 12,90 + kleiner Gartensalat 3,40

Auch als
Kinderschnitzel

Das knusprig gebratene Schwergewicht – **Original fränkisches 650g SCHÄUFERLA** – mit unserer speziellen Görchlabiersoße und frisch gedrehten Klößen, dazu Bamberger Wirsing oder Sauerkraut 14,90

In Butter gebratene **JUNGRINDERLEBER „BERLINER ART“** mit Görchlabiersoße, geschmelzten Zwiebeln und Apfelscheiben sowie cremiges Kartoffelpüree 12,90 + kleiner Gartensalat 3,40

zart gegrillte **MEDAILLONS vom fränkischen Landschwein** in leichter Senf-Pfeffersoße, mit gebratenen Knoblauchpilzen, dazu cremiges Kartoffelpüree 14,60 + Marktgemüse oder kleiner Gartensalat je 3,40

BRATENKÜCHE (auch vakuumiert erhältlich*)

Mit Kräutern zart geschmorter **KALBSBRATEN***
in feiner Pilzrahmsauce, dazu frisch gedrehte Klöße und Bamberger Wirsing 14,90

* dieses Bratengericht kann auch fertig zubereitet & vakuumverpackt bestellt und nach Anleitung einfach und jederzeit finalisiert werden

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN* von der Rindersemerolle
- nach Oma Adelheids geheimen Rezept gekocht - mit frisch gedrehten Klößen und Apfelrotkohl 14,60

Höhns **BIERGULASCH*** – Rinderbugstückla mit Karotten und Zwiebeln in kräftiger Görchlabiersoße geschmort, dazu gebratene Semmelkloßscheiben 14,20 + Bamberger Wirsing oder kleiner Gartensalat je 3,40

Knusprig gebratene **GÄNSEBRUST*** in eigener Jus mit Apfelmus, frisch gedrehten Klößen und Bamberger Wirsing 17,90

BURGER

BRAUHAUSBURGER

200 g saftiges Hack vom Angusrind medium gebraten, mit Höhns Burgersoße, Tomate, Speck, Essiggurke, gerösteten Zwiebeln, pikanten Jalapeños und Schmelzkäse 11,90
+ Steakhousepommes 2,50
+ Süßkartoffelpommes 3,50
+ Kloßstäbla 3,50
+ extra 200g Anguspattie, doppelt Käse & doppelt Bacon 5,50

Neue
Rezeptur!

PULLED SMOKED SCHÄUFERLA-BURGER im Brioche Bun – 10h im eigenen Smoker geräuchert – gezupftes und geräuchertes Schäuferla mit BBQ-Görchlabier-Soße, Krautsalat, Spiegelei, cremige Käsesoße und gebackene Bierteig-Zwiebelringe, dazu knusprige Kloßstäbla 14,90
+ Knuspermalzschrotkäsetaler 2,50

FISCH & VEGETARISCH

Gebackenes **PFEFFERKARPENFILET**
ca. 220g Rohgewicht mit Remouladensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat 15,40
+ kleiner Gartensalat 3,40

Hausgemachte zweierlei **GNOCCHIES** aus Spinat und Rote Beete in Käserahmsauce mit Tomatenragout, dazu Rucola und geriebener Parmesan 13,40

DESSERT

Zwei Stück hausgemachte **APFELKRÄPFLE**
in der Zimt-Zucker-Kruste 2,80

EXTRAS

Kloß 1,50
Soße 1,00
Gemüsebeilage 3,40

FÜR UNSERE KLEINEN

KINDERSCHNITZEL mit Pommes 4,90