

Höhn

Hotel Brauerei Gasthof

GRÜß GOTT

im traditionsreichen Hotel und Brauereigasthof Höhn
mit seiner einzigartigen holzbefeuerten Braumanufaktur.

★★ *Familiengeführt in der 8. Generation seit 1783* ★★

Die jahrelange Erfahrung unseres Küchenchefs Sebastian Höhn in der gehobenen regionalen Küche als auch der Sterne-Küche, u.a. bei Alexander Herrmann in Wirsberg, zeigt sich in der handwerklichen Zubereitung und nicht zuletzt im reinen Geschmack unserer Gerichte.

Vom traditionell echten Soßenansatz bis hin zum selbstgemachten cremigen Vanilleeis stellen wir mit Liebe und Leidenschaft die Komponenten unserer Gerichte selbst her. Dabei legen wir sehr viel Wert auf saisonale Frischeprodukte aus Memmelsdorf, Bamberg und der Region, natürlich frei von jeglichen Zusatzstoffen.

Für den perfekten Gaumenschmaus bieten wir dazu unser selbstgebrautes Bier aus unserer holzbefeuerten Braumanufaktur, sowie vollmundige Weine und edle Obstbrände aus Franken.



Im Sommer 2023 erhielt unser Brauereigasthof für diesen Anspruch an Servicequalität und Küchenleistung die höchstmögliche Auszeichnung mit drei von drei Rauten für "Ausgezeichnete Bayerische Küche". Mehr Informationen dazu finden Sie auch auf unserer Internetseite.

Wir wünschen guten Appetit und eine gute Zeit bei uns!

Ihre Familie Höhn



Empfehlungen für einen geschmackvollen Start

★ GÖRCHLAS BIERAPERITIF ★	0,1l	4,30
Pflaumenlikör, Bitter Lemon, Görchla-Bier		
SECCO „FISCHER NO.1“	0,1l	4,40
APEROL SPRIZZ	0,3l	6,90
Prosecco, Aperol, Soda, Orange		

★ Cocktail des Monats ★

Jeden Monat eine neue, überraschende Kreation.
Unbedingt probieren!



WILD BERRY DREAMS (alkoholfrei)	0,3l	4,70
Wild Berry, Soda, verschiedene Beeren, Minze		

Unsere Menüangebote

★ 2-Gang-Menü ★

Hauptgericht nach Wahl

Tonkabohnen Crème Brûlée

★ nur 6,50 ★
zu Ihrem Hauptgericht

★ 3-Gang-Menü ★

Pfifferlingsrahmsuppe

Hauptgericht nach Wahl

Tonkabohnen Crème Brûlée

★ nur 11,90 ★
zu Ihrem Hauptgericht

Suppen und Vorspeisen

Fränkische LEBERKNÖDELSUPPE

Klare kräftige Rinderbrühe mit zwei handgedrehten Leberklößchen 6,90

PFIFFERLINGSRAHMSUPPE

Feine Pfifferlingsrahmsuppe mit eigener Einlage 7,90

Kleiner knackiger GARTENSALAT

Knackig frische bunte Salatblätter mit unserem Honig-Senf-Hausdressing sowie Weißkrautsalat 5,40

Auch vegan möglich, mit Essig und Öl, ohne Rohkostsalat

Gegrillte RIESENGARNELEN

In Kräuteröl selbst eingelegte und ausgelöste Black Tiger Riesengarnelen, gegrillt und mit Chilli-Cocktail-Soße, confierte Tomaten und Stangenweißbrot serviert

5 Stück 13,90

3 Stück 10,90

★ PULLED SCHÄUFERLA PRALINEN ★

Eine Spezialität unseres Küchenchefs. Drei Stück gerupftes und hausgeräuchertes Schäufelra mit Käse vermengt und in Malzschrot gebacken, mit Rahmsauerkraut, BBQ - und Käsesoße 9,90

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE

Gebrannte Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse, mit Cranberries, mariniertem Feldsalat und karamellisierten Nüssen 10,90

Zur besseren Übersicht haben wir unsere vegetarischen und veganen Gerichte mit einem Blatt-Symbol versehen. Bei kleineren Portionen wird der Preis und die Portionsgröße reduziert.

 vegetarisch

 vegan

 ½ Kleinere Portion möglich

Umbestellungen nimmt unser Personal gerne entgegen. Wir berechnen hierfür 1,-€ pro Umbestellung.
Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an – wir beraten Sie gerne.

Bierig fränkische Bratenküche

FRÄNKISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

200g feinste Angus Rinderhüfte, dünn geklopft, mit gebräunten Butterzwiebeln in unserer einzigartigen Görchlabiersoße, dazu knusprig gebackene Bierzwiebelringe und hausgemachtes Kartoffelgratin 22,90

+ kleiner knackiger Gartensalat 5,40

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

zart geschmort aus der Rindersemmerolle – ein wahres kulinarisches Erbe, zubereitet nach dem alten Familienrezept von Oma Adelheid, mit einer herzhaften Soße verfeinert mit Soßenlebkuchen, dazu frische Kartoffelklöße aus der Region und hausgemachtem Apfelblaukraut 21,90

DAS HÖHN SCHÄUFERLA — 650g (Vorbestellung erwünscht)

Unser Schäufelerla-Schwergewicht, ganze 150g größer als gewöhnlich, knusprig gebraten, mit unserer einzigartigen Görchlabiersoße, einer extra röschen Kruste, frischen Kartoffelklößen aus der Region und aromatischem Weinsauerkraut 22,50

+ Wirsing statt Kraut 1,00

★ Unsere hausgemachten Soßen ★

Unsere Soßen entstehen auf traditionelle Weise durch das schonende Auskochen von Knochen und Wurzelgemüse über Nacht. Unsere Bratengerichte lassen wir langsam und unter Druck in ihrem eigenen Saft bei Niedertemperatur schmoren.

KRENFLEISCH

Zart gesottener Rindertafelspitz in würzig-cremiger Meerrettichsoße, mit frisch gedrehten Kartoffelklößen aus der Region, dazu frisch geriebener Kren und süße Preiselbeeren 21,50

+ kleiner knackiger Gartensalat oder frisches Marktgemüse 5,40

VEGANER SAUERBRATEN

Aus Erbsenprotein hausgemachter veganer Sauerbraten mit Bratensoße und Blaukraut, dazu frisch gedrehte Kartoffelklöße aus der Region 20,90

Beliebte Klassiker

WIENER SCHNITZEL vom Kalbsfilet

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet im Butterschmalz gold-gelb aus der Pfanne gebacken, mit krossen Steakhousepommes, dazu süßliche Preiselbeeren 24,50
+ kleiner knackiger Gartensalat 5,40

PRIME BEEF

250g fein marmoriertes argentinisches Black Angus Rinderfiletsteak
- sous vide mit Kräutern gegart und perfekt gegrillt, dazu knusprige Steakhousepommes und hausgemachte Kräuterbutter 34,90
Black Angus Rinder genießen ganzjährig die Freiheit der weitläufigen argentinischen Pampa, was deren Fleisch seinen unvergleichlichen Geschmack verleiht.

+ drei Stück gegrillte Black Tiger Riesengarnelen 8,90
+ kleiner Gartensalat 5,40

SCHWEINEFILET

Kurzgebratene Stücke vom Schweinefilet, bedeckt mit einer cremigen Pilzrahmsauce, in Kräuteröl confierte Kirschtomaten und kross gebackene Kloßstäbchen 20,90
+ kleiner knackiger Gartensalat 5,40

ZWEIERLEI VOM SAIBLING

Saftig gebratenes Filet und knusprig gebackenes Tartar als Praline vom Saibling von der Fischerei Gebhardt aus der fränkischen Schweiz, mit süß-scharfem Chutney, confierte Tomaten, Nuss-Zitronenbutter, sowie Drillinge und knackig buntes Gemüse 26,90

SALATELLER

Großer bunt gemischter knackiger Salatteller mit Karotte, gerösteten Kernen, Tomaten, Radieschen, Gurke, Kresse und unserem Honig-Senf-Hausdressing, dazu gebackenes Stangenweißbrot 16,50

★ Toppings zum Salat ★

+ gebratene Pfifferlinge 7,50
+ Stücke vom Saiblingsfilet (120g) 7,50
+ Rinderfiletspitzen (80g) vom Black Angus mit Knoblauchpilzen 8,50
+ drei Stück gegrillte Black Tiger Riesengarnelen 8,90

Saisonale Küche

HÖHNS FISCHVARIATION

Gebrautes Lachs- und Saiblingsfilet mit einer confierten Kräutergarnele, dazu cremiges Nudelrisotto und buntes Ofengemüse an leichter Silvanersoße 27,90

PIFFER BÄLLCHEN

Feine Kalbsfleischbällchen auf Pfifferlingsrahmagout und kross gebratenen Semmelkloßscheiben 23,90 + kleiner Gartensalat 5,40

PIFFERLINGSNUDELRISSOTTO

Hausgemachtes cremiges Nudelrisotto mit Kirschtomaten und Pfifferlingsrahmagout, dazu gehobelter Parmesan 20,90

+ Rinderfiletspitzen vom Black Angus (80g) mit Knoblauchpilzen 8,50
+ 3 Stück gebratene Black Tiger Riesengarnelen 8,90

LAMMKEULENBRATEN

Zart geschmorte Juralammkeule mit Knoblauch-Kräuterrahmsoße, dazu frisch gedrehte Klöße aus der Region und knackiges Bohnengemüse 22,90

Burger

BRAUHAUSBURGER

200 g saftiges Hack vom Angusrind medium gebraten, mit Höhns Burgersoße, Tomate, Speck, Essiggurke, geschmelzten Zwiebeln, pikanten Jalapeños und Schmelzkäse, dazu eine Beilage und ein Dip nach Wahl 21,90
+ doppelt Fleisch, Speck & Käse 6,90

PULLED SMOKED SCHÄUFERLA-BURGER

im Brioche-Bun

– 10h im eigenen Smoker geräuchert –
gezapftes und geräuchertes Schäufelra mit BBQ-Görchlabier-Soße, Krautsalat, Spiegelei, cremige Käsesoße und in Bierteig gebackenen Zwiebelringen, dazu eine Beilage und ein Dip nach Wahl 21,50

★ Zum Burger dazu ★

Beilagen

Steakhousepommes	Würzige Kartoffelecken
Frittierte Kloßstäbla	Kleiner Gartensalat

Dips

Ketchup	Görchlabrand-Ketchup
Mayonnaise	Trüffelmajo
Sweet Chilli Dip	Vegane Trüffelmajo

Dessert

APFELKRÄPFLA

Zwei Stück hausgemachte Apfelkräpfla im Bierteig gebacken, mit Zimt-Zucker verfeinert und hausgemachtem Vanille-Karamell-Eis 8,50

SCHOKOKUCHEN

Schmatziger, warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis 8,90 (Zubereitungszeit mind. 15 min)

TONKABOHNEN CREME BRÛLLÉE

Tonkabohnencreme mit Karamellüberzug, Knuspermalz und Beerenragout 7,90

CHEESECAKE

Fränkischer cremiger Cheesecake auf Knusperboden, dazu marinierte Erdbeeren 7,90

AFFOGATO AL CAFFÈ

Eine Kugel cremiges Vanilleeis übergossen mit heißem Espresso 4,00

★ DESSERTVARIATION ★

Stück hausgemachtes Apfelkräpfla im Bierteig gebacken, Cheesecake sowie Tonkabohnencreme mit Karamellüberzug, dazu eingelegte Beeren 10,90

★ Kaffeegenuss zum Dessert ★

Tasse Kaffee	2,90
Espresso	2,70
Espresso doppelt	3,40
Espresso macchiato	2,80