

SPEISEKARTE FÜR BUSGRUPPEN - gültig bis 31.12.2024 –

Gericht	Preis	Anzahl
<i>Fränkische LEBERKNÖDELSUPPE</i> Klare Rinderbrühe mit zwei Leberklößchen	7,50	
<i>KÜRBISCREMESUPPE</i> Feine Kürbiscremesuppe mit Steirischem Öl und Kernen	7,90	
<i>Kleiner bunter GARTENSALAT</i> Auch vegan möglich, mit Essig und Öl, ohne Rohkostsalat	5,40	
<i>FRÄNKISCHER SAUERBRATEN</i> von der Rindersemerrolle - nach altem Familienrezept von Oma Adelheid gekocht – mit zwei frischen Kartoffelklößen aus der Region und hausgemachtem Apfelblaukraut	21,90	
<i>KRENFLEISCH</i> Gesottener Rindertafelspitz in würziger Meerrettichsoße mit zwei frischen Kartoffelklößen aus der Region, dazu frisch geriebener Kren und süße Preiselbeeren	21,50	
<i>WIENER SCHNITZEL</i> Original Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet im Butterschmalz gold-gelb aus der Pfanne gebacken, mit krossen Steakhousepommes, dazu süßliche Preiselbeeren	24,50	
<i>SALATELLER</i> Großer bunt gemischter knackiger Salatteller mit Karotte, gerösteten Kernen, Tomaten, Radieschen, Gurke, Kresse und unserem Honig-Senf-Hausdressing, dazu gebackenes Stangenweißbrot + Stücke vom Saiblingsfilet (120g) 7,50 + Rinderfiletspitzen (80g) vom Black Angus mit Knoblauchpilze 8,50	16,50	
<i>VEGANER SAUERBRATEN</i> Aus Erbsenprotein hausgemachter veganer Sauerbraten mit Bratensoße und Blaukraut, dazu zwei frische Kartoffelklöße aus der Region	20,90	
<i>HIRSCHRAGOUT</i> Feines Hirschkeulenragout mit eingelegtem Kürbis, Apfelblaukraut und zwei frischen Kartoffelklößen aus der Region, dazu Preiselbeeren	22,90	
<i>PFEFFERKARPENFILET</i> Gebackenes Pfefferkarpfenfilet (ca. 220g) mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensoße	23,50	
<i>APFELKRÄPFLA</i> Zwei Stück hausgemachte Apfelkräpfle im Bierteig gebacken, mit Zimt-Zucker verfeinert und hausgemachtem Vanille-Karamell-Eis	8,50	
<i>TONKABOHNEN CREME BRÛLLÉE</i> Tonkabohnencreme mit Karamellüberzug, Knuspermalz und Beerenragout	7,90	

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der aktuellen MwSt. und Bedienung. Gilt nur für vorher angemeldete Gruppen ab 20 Personen.
 Bitte geben Sie die gewünschte Anzahl der Speisen am Ankunftsstag bis spät. 1 Stunde vor Ankunft telefonisch unter 0951 / 406140 durch.
 Stornierungsrichtlinien entnehmen Sie bitte unserer Webseite unter <https://hotel-gasthof-hoehn.de/gasthof/busreisegruppen/>
 Hotel Brauerei Gasthof Höhn • 96117 Memmelsdorf, Hauptstr. 11 • info@gasthof-hoehn.de • www.hotel-gasthof-hoehn.de