

SPEISEKARTE FÜR BUSGRUPPEN - gültig bis 01.05.2026 —

Gericht	Preis	Anzahl
<b>Fränkische LEBERKNÖDELSUPPE</b> Klare Rinderbrühe mit zwei Leberklößchen	7,50	
<b>KARTOFFELCREMESUPPE</b> Feine Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Kernen und grünem Pesto	7,90	
<b>Kleiner bunter GARTENSALAT</b> Auch vegan möglich, mit Essig und Öl, ohne Rohkostsalat	5,40	
<b>FRÄNKISCHER SAUERBRATEN</b> von der Rindersemerrolle - nach altem Familienrezept von Oma Adelheid gekocht – dazu ein großer Kartoffelkloß aus der Region und hausgemachts Apfelblaukraut	22,50	
<b>KRENFLEISCH</b> Gesottener Rindertafelspitz in würziger Meerrettichsoße mit einem großen Kartoffelkloß aus der Region, dazu frisch geriebener Kren und süße Preiselbeeren	21,90	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> Original Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet im Butterschmalz gold-gelb aus der Pfanne gebacken, mit krossen Steakhousepommes, dazu süßliche Preiselbeeren	24,50	
<b>SALATELLER IMMER GRÜN</b> Großer bunt gemischter knackiger Salatteller mit Karotte, gerösteten Kernen, Tomaten, Radieschen, Gurke, Kresse und unserem Honig-Senf-Hausdressing, dazu gebackenes Stangenweißbrot	17,90	
<b>VEGANER SAUERBRATEN</b> Aus Erbsenprotein hausgemachter veganer Sauerbraten mit Bratensoße und Blaukraut, dazu ein großer Kartoffelkloß aus der Region	22,00	
<b>SCHWEINEFILET</b> Kurzgebratene Stücke vom Schweinefilet, bedeckt mit einer cremigen Pilzrahmssoße, in Kräuteröl confierte Kirschtomaten und kross gebackene Kloßstäbla	20,90	
<b>PFEFFERKARPFENFILET</b> Gebackenes Pfefferkarpfenfilet (ca. 220g) aus regionaler Aufzucht der Fischerei Gebhardt in Streitberg, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und feiner Remouladensoße	21,50	
<b>APFELKRÄPFLE</b> Zwei Stück hausgemachte Apfelkräpfle im Bierteig gebacken, mit Zimt-Zucker verfeinert und hausgemachtem Vanille-Karamell-Eis	23,50	
<b>TONKABOHNEN CREME BRÜLLÉE</b> Tonkabohnencreme mit Karamellüberzug, Knuspermalz und Beerenragout	8,90	
	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 Ankestag bis spät. 2 Stunden vor Ankest 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