

SPEISEKARTE FÜR BUSGRUPPEN - gültig ab 19.09.2026 –

Gericht	Preis	Anzahl
Fränkische LEBERKNÖDELSUPPE Klare Rinderbrühe mit zwei handgedrehten Leberklößchen	7,50	
KÜRBISCREMESUPPE Feine Kürbiscremesuppe, verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	7,90	
Kleiner bunter GARTENSALAT Auch vegan möglich, mit Essig und Öl, ohne Rohkostsalat	5,40	
FRÄNKISCHER SAUERBRATEN von der Rindersemerrolle - nach altem Familienrezept von Oma Adelheid gekocht – dazu ein großer Kartoffelkloß aus der Region und hausgemachtes Apfelblaukraut	22,90	
KRENFLEISCH Gesottener Rindertafelspitz in würziger Meerrettichsoße mit einem großen Kartoffelkloß aus der Region, dazu frisch geriebener Kren und süße Preiselbeeren	22,50	
WIENER SCHNITZEL Original Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet im Butterschmalz gold-gelb aus der Pfanne gebacken, mit krossen Steakhousepommes, dazu süßliche Preiselbeeren	25,50	
SALATTeller IMMER GRÜN Großer bunt gemischter knackiger Salatteller mit Karotte, gerösteten Kernen, Tomaten, Radieschen, Gurke, Kresse und unserem Honig-Senf-Hausdressing, dazu gebackenes Stangenweißbrot	17,90	
Inkl. kross gebackenen Karpfenstückchen in Malzschrotpanade	22,90	
Inkl. Streifen von der Angus Rinderhüfte mit aromatischen Knoblauchpilze	22,90	
VEGANER SAUERBRATEN Aus Erbsenprotein hausgemachter veganer Sauerbraten mit Bratensoße und Blaukraut, dazu ein großer Kartoffelkloß aus der Region	20,90	
HACKBRATEN Hausgemachter Hackbraten, locker und saftig gebacken, serviert mit cremiger Pilzrahmsoße, hausgemachtem Bamberger Wirsing und einem großen Kartoffelkloß aus der Region	21,90	
PFEFFERKARPENFILET Gebackenes Pfefferkarpfenfilet (ca. 220g) aus regionaler Aufzucht der Fischerei Gebhardt in Streitberg, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und feiner Remouladensoße + kleiner bunter Gartensalat	23,50 5,40	
APFELKRÄPFLA Zwei Stück hausgemachte Apfelkräpfle im Bierteig gebacken, mit Zimt-Zucker verfeinert und hausgemachtem Vanille-Karamell-Eis	9,90	
TONKABOHNEN CREME BRÛLÉE 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 Ankunsttag bis spät. 2 Stunden 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