

Speisekarte

zum Mittagstisch empfehlen wir.

von 11°°Uhr - 14°° Uhr

Spessarter Wildtopf (vom Hirsch)

mit Preiselbeerbirne, Kartoffelklößen und Salatteller der Saison

Schweinebraten Burgunder Art

mit Kartoffelklößen und Salatteller der Saison.

Schweinebraten Jäger Art

mit Kartoffelklößen und Salatteller der Saison.

Speisekarte

ab hier den ganzen Tag durchgehend

„Aus dem Suppentopf“

Fränkische Festtagssuppe

klare Rindfleischsuppe mit Leberknödel, Markklößchen.

Fränkische Kartoffelcremsuppe

mit Lauch und Speck,

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Schwarzbrot.

Wildrahmsuppe

mit Sahnehaube und Croutons.

Rumpsteak

mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersoße
Rösti und Salatteller der Saison.

Räuberspieß „Helene“

Schweinefilet und Birne im Speckmantel am Spieß mit Pfeffersoße
dazu Kroketten und Salatteller der Saison.

Bergsteiger Cordon-bleu

mit Bergkäse und hausgemachtem rohem Schinken gefüllt
mit Pommes frites und Salatteller der Saison.

Geißhöher Schlemmerschnitzel

mit Champignons in Rahm und Käse überbacken dazu Pommes frites und
Salatteller der Saison.

Kochkäseschnitzel

mit Kochkäse und Käse überbacken
dazu Pommes frites und Salatteller der Saison.

Jägerschnitzel (mit Champignonrahmsoße)

mit Pommes frites und Salatteller der Saison.

Pfefferschnitzel (mit Pfefferrahmsoße)

mit Pommes frites und Salatteller der Saison.

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Pommes frites und Salatteller der Saison.

Käsespätzle

Spätzle in Sahnesoße mit Käse überbacken und Röstzwiebeln
dazu Salatteller der Saison.

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

auf Rahmspinat mit Ziegenkäse überbacken
dazu Salatteller der Saison.

Knuspersalat „Kokos“

frische Salate der Saison

mit Putenstreifen im Kokos-Knuspermantel dazu
Mango Dip und Brot.

Salatteller „Alles Käse“

frische Salate der Saison

mit Käse und dazu Brot.

Salatteller „Schinken und Käse“

frische Salate der Saison

mit gekochter Schinken und Käse dazu Brot.

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel

mit Pommes frites

Hähnchen Nuggets

mit Pommes frites

Portion Pommes

Spätzle mit Soße

ab 14°° Uhr gibt's noch was zum Vespere.

Toast Birne Helene

Toastbrot mit Schinken, Birne und Käse überbacken.

Toast Geißhöhe

2 kleine Schnitzel auf Toastbrot
mit rohem Schinken, Kochkäse, Käse überbacken.

Geißhöherplatte:

Hausmacher Wurst, Käse, Kochkäse, Schinken Butter und Brot.

mit zweitem Gedeck und mehr Brot und Butter.

Hausmacher Wurstplatte:

(Leberwurst, Presskopf, Schwartenmagen) mit Brot.

Hausgemachte Bratwürste

mit Kraut, Soße und Brot

mit Pommes frites

Belegtes Brot: „Hausmacher Wurst“

Hausgemachter Kochkäse mit Musik

Brot und Butter.

Käsebrod

verschiedene Sorten Käse auf gebuttertem Brot garniert.

Geißhöher Schinkenbrod

Hausgemachter roher Schweineschinken auf gebuttertem Brot.