

# Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel

Kaspressknödelsuppe

Gebackener Emmentaler mit Salatbouquet,  
Preiselbeeren und Baguette

Kleiner Beilagensalat

## **SCHON G'WUSST?**

Ganz neu bei uns: Echte Ziegelhütten-Schmankerl für  
dahoam – praktisch im Glas!

Im Hofladen findet ihr jetzt Klassiker wie Hirschgulasch,  
Blaukraut oder Bolognese, fertig für's schnelle Erwärmen  
und Genießen.

Nehmt euch ein Stück Ziegelhütte mit nach Hause.

## *Hauptgerichte*

**Schweineschnitzel „Wiener Art“**  
mit Pommes frites

**Cordon Bleu vom Schwein**  
mit Kochschinken und Emmentaler gefüllt,  
dazu Pommes Frites

**Filettöpfchen**  
Schweinefilet in Champignonrahm,  
dazu hausgemachte Spätzle mit  
Emmentaler überbacken

**Salatplatte mit knusprigen Putenstreifen,**  
SweetChili- Soße und Baguette

**Saiblingsfilet**  
-aus Regelmannsbrunn- mit hausgemachten Nudeln  
in Kräutersoße

## *Unser Klassiker*

**1/2 Hähnchen**  
mit Pommes frites

# Schmankerl vom Rothirsch aus unserem Gehege

**Junghirschbraten „fränkischer Art“**  
mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne

**Edelgulasch vom Rothirsch**  
-pikant abgeschmeckt-  
mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne

## Vegetarisch

**Käsespätzle mit Emmentaler**  
und hausgemachten Röstzwiebeln

**Salatplatte mit gebackenen Champignonköpfen,**  
hausgemachten Dip und Baguette

## Vegan

**Hausgemachte Nudeln**  
mit saisonaler Soße

## Warme Speisen

Wir bitten um Verständnis, dass wir diese Speisen  
**Sonntags** erst ab 14.00Uhr für Sie zubereiten können.

**Currywurst**<sup>7,2</sup>  
mit Pommes frites |

**Paar schwarzgeräucherte Bratwürste**<sup>7,2</sup>  
mit Sauerkraut und Bauernbrot

**Saure Zipfel**  
Frische Bratwürste<sup>7,2</sup> mit Zwiebeln im Essig Sud gekocht  
mit Bauernbrot

**Paar Frische Bratwürste**<sup>7,2</sup>  
mit Sauerkraut und Bauernbrot

### **FREITAG IST SCHASCHLIKTAG**

Schaschlik mit Pommes

oder

Schaschlik mit Brot

# Brotzeiten

## **Ziegelhütter Hausmacherplatte**

Bratwurst<sup>7,2</sup>, Leberwurst, schwarzgeräucherter Bauernschinken<sup>2</sup>,  
roter Preßsack, Fleischsülze und Emmentaler  
mit Garnitur und Butter, dazu frisches Bauernbrot

## **Schinken- Käseplatte**

schwarzgeräucherter Bauernschinken<sup>2</sup> und Emmentaler  
mit Garnitur, Butter und frischem Bauernbrot

## **Bayrischer Wurstsalat<sup>7,2</sup>**

mit Essig-Öl Marinade, Zwiebeln, Garnitur  
und frischem Bauernbrot

## **Schweizer Wurstsalat<sup>7,2</sup>**

mit Essig-Öl Marinade, Emmentaler, Zwiebeln, Garnitur  
und frischem Bauernbrot

## **Käseplatte**

mit Garnitur und frischem Bauernbrot

## **SCHON G'WUSST?**

In unserer Hofmetzgerei stellen wir all unsere  
Wurstwaren selbst her. Ein echtes Highlight  
ist unser schwarzgeräucherter Schinken – nach  
Omas Rezeptur mild gesalzen und  
im traditionellen Rauch veredelt.

Probierts es aus!

## Bier

Gutmann Spezial vom Fass	0,5l
	0,25l
Gutmann Hefeweizen	0,5l
Gutmann dunkles Hefeweizen	0,5l
Gutmann leichtes Hefeweizen	0,5l
Gutmann alkoholfreies Hefeweizen	0,5l
Hofmühl Helles	0,5l
Hofmühl Pils	0,33l
Hofmühl Dunkel	0,5l
Hofmühl Alkoholfreies	0,5l

## Alkoholfreie Getränke

Cola Mix	0,2l	0,5l
Orangenlimonade	0,2l	0,5l
Zitronenlimonade	0,2l	0,5l
Coca- Cola	0,2l	0,5l
Coca- Cola light	0,2l	0,5l
Mineralwasser spritzig	0,2l	0,5l
Mineralwasser medium	0,2l	0,5l
Holler Schorle mit Holunderblütensirup		0,5l
Saftschorle	0,2l	0,5l
Johannisbeernektar	0,2l	0,5l
Roter Traubensaft	0,2l	0,5l
Orangensaft	0,2l	0,5l
Apfelsaft	0,2l	0,5l

## Wein

Grauer Burgunder, trocken	
Weingut Scheuring, Franken	0,25 l
Müller- Thurgau, halbtrocken	
Weingut Scheuring, Franken	0,25 l
Hauswein rot	0,25 l
Hauswein weiß, Riesling	0,25 l

## Schnaps

Stürhof Mirabellenbrand	2 cl
Stürhof Kirschwasser	2 cl
Stürhof Williams- Christ Birne	2 cl
Stürhof Himbeergeist	2 cl
Stürhof Obstler	2 cl
Stürhof Zwetschgenbrandy	2 cl
Hochmoorgeist	2 cl
Schlehengeist	2 cl
Baileys mit Eis	4 cl
Ramazotti	2 cl
Jägermeister	2 cl
Hirschkuss	2 cl
Hirschkuss Ingwerli	2 cl