Bei Storath's Gast sein und genießen

Speisekarte

Festtagssuppe **4,50 €**
kräftige Rinderbrühe
mit hausgemachten Leberklößchen

Zarter Lammbraten **18,50 €**
aus der Lammkeule
mit zweierlei Klößen und Storaths Blaukraut

Knuspriges Schäufele **15,50 €**
am Knochen gebraten
mit zweierlei Klößen und Storaths Blaukraut

Kräftiger Burgunderbraten **15,50 €**
vom Rind
mit zweierlei Klößen und Storaths Blaukraut

Fränkisches Hochzeitsessen **14,50 €**
gekochtes Rindfleisch
mit Bandnudeln, Preiselbeeren
und Meerrettichsahnesoße

Saftiger Schweinebraten **12,50 €**
vom Schweinekamm
mit zweierlei Klößen und Storaths Blaukraut

Vegetarisch:

Veganes Linsen-Curry **10,50 €**
aus schwarzen Belugalinsen
mit Langkornreis

... für mehr Genuss bitte wenden!

Bitte wenden Sie sich an uns, wenn Sie Informationen über Zutaten in unseren Speisen erhalten möchten, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können.

Bei Storath's Gast sein und genießen

Unsere Empfehlung des Tages:

Schweinesteak „Holzfäller“ **15,50 €**
mit gebratenen Paprika, Champignons, Zwiebeln und Rauchfleisch
dazu Kroketten und gemischter Salat

Schweineschnitzel „Helene“ **15,50 €**
mit Birne, Preiselbeeren und Käse überbacken
dazu Pommes Frites und gemischtem Salat

Schweineschnitzel „Frühling“ **15,50 €**
mit Tomate, Gurke und Käse überbacken
dazu Pommes Frites und gemischtem Salat

Putensteak **14,50 €**
mit fruchtiger Curryrahmsoße
dazu Kroketten und gemischter Salat

Schweineschnitzel **14,50 €**
mit Champignonrahmsoße
dazu Spätzle und gemischter Salat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ **10,50 €**
mit Pommes Frites
und gemischtem Salat

Dessert:

leichtes Erdbeerdessert **4,80 €**
mit Mascarpone, Lotus-Keksen und Erdbeeren

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Storath

Bitte wenden Sie sich an uns, wenn Sie Informationen über Zutaten in unseren Speisen erhalten möchten, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können.