



Speisekarte

Festtagssuppe kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Leberklößchen	4,50 €
Knuspriges Schäufole am Knochen gebraten mit zweierlei Klößen und Storaths Blaukraut	15,50 €
Fränkisches Hochzeitsessen gekochtes Rindfleisch mit Bandnudeln, Preiselbeeren und Meerrettichsahnesoße	14,50 €
Gefüllte Schweinelende mit Hackfleisch gefüllt dazu zweierlei Klöße und Storaths Blaukraut	15,50 €
Zarter Burgunderbraten vom Rind dazu zweierlei Klöße und Storaths Blaukraut	14,50 €
Unsere Empfehlung: Rumpsteak vom Angusrind mit Pfefferrahmsoße dazu Pommes Frites und gemischter Salat	25,50 €
Vegetarisch: Mediterraner Ofen-Fetakäse mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Kidney-Bohnen dazu Pommes Frites und gemischter Salat	12,50 €

... für mehr Genuss bitte wenden!



Unsere Empfehlung:

Portion frischer Stangenspargel 18,50 €
an Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln
mit

- * **Kochschinken** 20,00 €
- * **Schweineschnitzel** 22,50 €

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

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

Putenschnitzel 14,50 €
mit cremiger Curryrahmsoße
dazu Kroketten und gemischter Salat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 12,50 €
mit Pommes Frites und gemischtem Salat

Dessert:

Erdbeerbecher 5,50 €
Vanille- und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

Rhabarberbecher 6,50 €
Vanilleeis mit hausgemachtem Erdbeer-Rhabarberkompott
und Schlagsahne

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.