



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.