



Speisekarte

Festtagssuppe kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Leberklößchen	4,50 €
Zarter Kalbsbraten mit cremiger Rahmsoße dazu zweierlei Klößen und Storaths Blaukraut	18,50 €
Wildragout vom Hirschkalb dazu zwei Semmelklöße und Storaths Blaukraut	18,50 €
Knuspriges Schäufole am Knochen gebraten mit zweierlei Klößen und Storaths Blaukraut	15,50 €
Fränkisches Hochzeitsessen gekochtes Rindfleisch mit Bandnudeln, Preiselbeeren und Meerrettichsahnesoße	15,50 €
Klassischer Schweinebraten vom Schweinekamm mit zweierlei Klößen und Storaths Blaukraut	13,50 €
Vegetarisch: Hausgemachte Gemüselasagne mit Paprika, Champignons, Zucchini und Aubergine und Käse überbacken	12,50 €

... für mehr Genuss bitte wenden!



Unsere Empfehlung:

Portion frischer Stangenspargel 18,50 €

an Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln
mit

- * **Kochschinken** 21,00 €
- * **Schweineschnitzel** 23,50 €
- * **Rumpsteak (ca. 250 g)** 28,50 €

Schweineschnitzel „Gärtnerin“ 16,50 €

mit buntem Pfannengemüse und Käse überbacken
dazu Pommes Frites
und gemischtem Salat

Putenschnitzel 16,50 €

mit knuspriger Chips-Panade
dazu Pommes Frites
und gemischter Salat

Schweineschnitzel 15,50 €

mit Champignonrahmsoße
dazu Spätzle
und gemischter Salat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 13,50 €

mit Pommes Frites
und gemischtem Salat

Dessert:

Erdbeerbecher 7,00 €

Vanille- und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

Rhabarberbecher 7,50 €

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.