Bei Storath's Gast sein und genießen

Speisekarte

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

Fränkischer Sauerbraten **16,50 €**
vom Rind
mit zweierlei Klößen
und Storaths Blaukraut

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

Fränkisches Hochzeitsessen **15,50 €**
gekochtes Rindfleisch
mit Bandnudeln, Preiselbeeren
und Meerrettichsahnesoße

Klassischer Schweinebraten **13,50 €**
vom Schweinekamm
mit zweierlei Klößen
und Storaths Blaukraut

Vegetarisch:

Hausgemachte Gemüselasagne **12,50 €**
mit Paprika, Champignons, Zucchini und Aubergine
und Käse überbacken

… 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:

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

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

Schweineschnitzel „Helene“ **16,50 €**
mit Birne, Preiselbeeren 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.