Bei Storath's Gast sein und genießen

Speisekarte

Festtagssuppe – 4.8
kräftige Rinderbrühe
mit hausgemachten Leberklößchen

Zarte Gänsebrust – 25.5
mit zweierlei Klößen
und Storaths Wirsingsgemüse

Klassischer Wildbraten – 19.5
vom Hirschkalb
mit zweierlei Klößen
und Storaths Blaukraut

Fränkisches Hochzeitsessen – 16.5
gekochtes Rindfleisch
mit Bandnudeln, Preiselbeeren
und Meerrettichsahnesoße

Knuspriges Schäufele – 17.5
am Knochen gebraten
mit zweierlei Klößen
und Storaths Wirisngsgemüse

Vegetarisch:

Zwei Semmelknödel – 10.5
mit cremigen Rahmchampignons
und gemischtem Salat

Hausgemachte Spinatlasagne – 10.5
Lasagne-Gericht mit Blattspinat

… 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:

Schweineschnitzel „Helene“ – 18.5
mit Birne, Preiselbeeren und Käse überbacken
dazu Pommes Frites
und gemischter Salat

Schweineschnitzel – 15.5
in knuspriger Kürbiskern-Panade
dazu Pommes Frites
und gemischter Salat

Schweineschnitzel – 16.5
mit Champignonrahmsoße
dazu Spätzle
und gemischter Salat

Schweineschnitzel – 14.5
„Wiener Art“
mit Pommes Frites
und gemischtem Salat

Dessert:

„Heiße Herbstliebe“ – 7.5
Vanilleeis mit heißen Zimt-Zwetschgen
und Schlagsahne

… im Kaffee ertrunken – 3.5
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

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.