

Gasthof "Zur schönen Schnitterin"



Suppe & Salat

Cremesuppe vom Romansthaler Bärlauch	5,90
Großer Salatteller ^{d,l} der Saison mit Schinkenstreifen, Käse ^d und Ei, dazu frische Kräuter	14,90
Salat ^{d,l} Thunfisch – bunte Blattsalate der Saison an Hausdressing mit Thunfisch, Oliven ⁵ , Kapernbeeren und marinierten Zwiebeln	16,90

Fränkische Genüsse

Kalbsrahmbraten ^{i,s,d,e,l} an kräftiger Natursahnesoße dazu Sahnewirsing ^d und Klöße ^{i,w,j,f}	19,90
Keule von der Barberieente an Gemüsesoße mit Apfelblaukraut und Kartoffelklößen	17,90
Gulasch vom heimischen Wildschwein in Burgundersoße geschmort dazu Apfelblaukraut und Klöße ^{i,w,j,f}	18,90
Krustenbraten vom Stroschwein an kräftiger Biersoße dazu Sauerkraut ^{d,l} und Klöße ^{i,w,j,f}	17,90

vom Grill

Rumpsteak 250 gr . vom Grill mit hausgemachter Kräuterschaumbutter ^d dazu Pommes frites und bunter Salat ^{d,l}	26,90
Tomahawk – Steak vom Stroschwein 350 gr . mit geräuchertem Paprika gegrillt dazu in Nussbutter gebratener grüner Spargel, getrüffelter Sahnestampf und frische Kräuter	26,90

Fisch & Vegetarisch

Forelle ^{r,i,w,b} aus der Staffelsteiner Hopfenmühle Müllerin gebraten mit zerlassener Butter ^d , Kartoffelsalat und buntem Salat ^{d,l}	19,90
Große Ofenkartoffel mit geräuchertem Lachs ^b und Bärlauchpesto dazu bunter Salat ^{d,l}	15,90
Allgäuer Spätzlepfanne – gemischte Pilze, Gemüse ^e und Spätzle in Nussbutter gebraten dazu bunter Salatteller ^{d,l}	16,90

r: Roggen
f: Sesamsamen
1: Farbstoff

s: Schwefeldioxid und Sulphite
i: Glutenhaltiges Getreide
5: geschwärtzt

w: Weizen
j: Lupine
b: Fisch

k: Schalenfrüchte
d: Milch

l: Senf
e: Sellerie