

## Lausbub's Speisekarte

**Kräftige Rinderbrühe** mit Leberknödel, Käse-Nockerl und Suppengrün 6,50

**Geröstete Brotstreifen** in Knoblauchöl und Frühlingslauch geschwenkt  
mit hausgemachtem Dip 5,00

### nur solange der Vorrat reicht.....

**Zarte Schweinefilets** mit Portweinzwiebeln, Bulgur und einem kleinen Salat 23,70

**Bandnudeln** mit einer Spinat-Sahnesoße und Lachswürfel 19,80

**Rinderroulade** mit Kartoffelkloß und Blaukraut 18,80

**Knuspriges Schweineschäufele** mit Kartoffelkloß und Sauerkraut 18,90

**Fränkischer Sauerbraten** mit sämiger Lebkuchensoße, Kartoffelkloß  
und Blaukraut 16,90

**Gänsekeule** mit Beifuß-Orangensoße, Kartoffelkloß und Blaukraut 20,80

**Putenrahmgeschnetzeltes** mit Mais, Erbsen und gebratenen Pilzen  
dazu gibt's Butterspätzle 16,40

**Schweineschnitzel** paniert mit Kartoffelsalat oder Pommes 14,90

**Cordon Bleu** vom Schwein mit Emmentaler und Schinken gefüllt  
dazu gibt's Pommes 18,90

**Jägerschnitzel** natur gebraten mit rahmiger Schwammerlsoße und Spätzle 16,90

**Holzfällersteak** vom Schweinenacken mit Bierschmorzwiebeln und Pommes 16,80

**Lausbub Currywurst** mit würziger Paprika-Currysoße und Pommes 10,80

**Rindergulasch** in einer herzhaften Rotwein-Tomatensauce geschmort  
mit Semmelknödel 15,30

**Rote Bete Puffer** – Rote Bete in einer Puffmaispanade mit Süßkartoffelstampf  
und einem gemischtem Salat mit Honig-Senfdressing 14,70

**Käsespätzle** hausgemachte Spätzle in Rahm mit kräftigem Bergkäse – Emmentaler  
und Schmorzwiebeln 14,50

**Gemüsetopf** mit Kokosmilch, Süßkartoffelwürfel, Spinat, Kürbis, Linsen, Zwiebeln,  
Tomaten, Curry, Paprika dazu gibt's Weißbrot 11,70

**Wintersalat** gemischte Salate mit lauwarmem Schafskäse, Rote Bete, Walnüssen  
und Honig-Senf-Vinaigrette 14,40

**Kleiner Salat** mit Gemüse der Saison und Honig-Senfdressing 5,00

