

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 Schaffskäse, Rote Bete, Walnüssen und Honig-Senf-Vinaigrette **14,40**

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

