# Wochenkarte

## Getränkeempfehlungen

**Winterliche Hauslimonade**
hausgemachte Limonade, verfeinert mit aromatischen Wintergewürzen 5,00

**Winter-Spritz**
mit Vanille-Wodka, Karamellsirup, Apfel-Cidre
und prickelndem Prosecco 7,90

**Bayreuther Bockbier 0,5 l 6,8 % Vol.**
Kupferfarbenes, kräftig-würziges Bockbier mit angenehmer Malznote, feiner Süße
und milder Hopfenbittere 4,30



## Glühwein & Punsch aus der Brennerei Schraml in Erbendorf

**Glüh-Wichtel**
Punsch aus Sauerkirschen, Äpfel, Johannisbeeren und weihnachtlichen Gewürzen

**Schnee-Schmelzer**
Glühwein, 9% Vol. aus feurigem Rotwein und klassischen Weihnachtsgewürzen

**Knusper-Hexe**
Lebkuchenpunsch, 9% Vol. aus erlesenen Früchten, ausgesuchten Lebkuchengewürzen
und gutem Rotwein

**Je 0,2 l 4,00**



## Speisenempfehlungen

**Rösche Gänsebrust**
An feiner Orangen-Beifuß-Soße, dazu Bayreuther Kartoffelkloß
und hausgemachtes Apfelbaukraut 26,90

**Zarte geschmorte Ochsenbacken ☺**
In kräftiger Portweinsoße, serviert mit cremigem Rahmwirsing
und hausgemachten Semmelkloß 23,80

**Glühweinbraten vom Rind**
Mit aromatischer Glühwein-Wacholder-Soße, hausgemachtem Semmelkloß
und rahmigem Wirsing 20,80

**Hirschgulasch ☺**
Zart in Rotwein und Wacholder geschmort, dazu Butterspätzle
und hausgemachtes Apfel-Blaukraut 19,80

**Bauerngröst'l**
Braten- und Kloßstückchen mit Zwiebeln gebraten und Majoran abgeschmeckt, obendrauf ein
Spiegelei und am Klecks Bratensoße 14,90

**Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten?**
**Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an. Wir informieren Sie gerne über die Zutaten und Allergene unserer Gerichte.**

# Vorspeisen



### Suppe des Monats
Saisonal wechselnde, hausgemachte Suppe
(Fragen Sie unser Personal.)

### Geröstete Brotstreifen
Knusprig geröstete Brotstreifen, in aromatischem Knoblauchöl und frischem Frühlingslauch geschwenkt, dazu hausgemachter Dip 5,90

### Fränkische Bruschetta
Geröstetes Bauernbrot mit cremiger Ziegenfrischkäsecreme, saftigen Kirschtomaten, frischen Rucola und feiner Balsamicocreme 9,60

### Kleiner Salat
Knackige Blattsalate mit saisonalem Gemüse und hausgemachtem Honig-Senf-Dressing 5,50

# Kleinigkeiten & Salate

### Käsespätzle-Pralinen
Goldgelb und knusprig gebackene Pralinen aus cremigen Käsespätzle, kräftigem Bergkäse und geräuchertem Speck, serviert auf knackigem Feldsalat mit Röstzwiebeln, frischen geriebenem Käse und fruchtigen Preiselbeeren 10,80

### Rote-Bete-Carpaccio
Hauchdünn geschnittene Rote Bete, belegt mit frischem Feldsalat, lauwarmen Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und Granatapfelkernen, verfeinert mit hausgemachter Orangen-Honig-Senf-Vinaigrette 10,40

### Winterlicher Salatteller ☺
Frische Wintersalate mit knackigem Gemüse der Saison, Rote Bete und gerösteten Kernen, dazu goldbraun gebackene Hähnchenstreifen und hausgemachtes Orangen-Honig-Senf-Dressing 16,80

### Bunter Salat ☺
Knackige Blattsalate mit frischen Tomaten, Gurken, Mais, Karotten und Radieschen, dazu lauwarmer Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und gerösteten Salatkernen, abgerundet mit hausgemachtem Beeren-Dressing 15,80

**Kleiner Hunger? Alle mit ☺ gekennzeichneten Gerichte sind auch als kleinere Portionen erhältlich – 3 € günstiger.**

# Pfannen und Grillgerichte

**Schweineschnitzel ☺**
Goldgelb paniertes und knusprig ausgebackenes Schweineschnitzel, dazu hausgemachter mit Kartoffelsalat oder Pommes frites 16,90



**Jägerschnitzel ☺**
Saftig gebratenes Naturschnitzel vom Schwein in cremiger Pilzrahmsoße, serviert mit Butterspätzle 18,40

**Cordon bleu**
Klassisches Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit zartem Kochschinken und würzigem Emmentaler, dazu Pommes frites 19,80

**Bayrisches Cordon bleu**
Knusprig paniertes Cordon bleu vom Schwein, herzhaft gefüllt mit hausgemachtem Obatztem und rauchigem Landschinken, dazu goldgelbe Pommes frites **20,80**

**Lausbub's Currywurst**
Herzhafte Currywurst mit unserer würzigen Paprika-Currysoße, dazu knusprige Pommes frites 11,60

**Holzfällersteak ☺**
Saftiges Steak vom Schweinenacken, frisch gebraten und mit herzhaften Bierschmorzwiebeln verfeinert, dazu knusprige Pommes frites **16,90**

**Hähnchenschnitzel im Käsemantel ☺**
Zartes Hähnchenschnitzel in einer goldgelben Käse-Ei-Kruste, serviert auf cremigem Süßkartoffelpüree, dazu ein bunter Salat mit hausgemachter Orangen-Honig-Senf-Vinaigrette 17,90

**Lausbub'n Burger**
medium gebratenes Rindfleisch vom Simmentaler Rind im knusprigem Camembert-Bun, belegt mit frischen Tomaten, Rucola, fruchtigen Preiselbeeren und herzhaften Schmorzwiebeln und unserer Burgersoße, dazu goldgelbe Pommes frites 20,80

**gerne auch vegetarisch mit einem Rote-Bete-Puffer**

**Kleiner Hunger? Alle mit ☺ gekennzeichneten Gerichte sind auch als kleinere Portionen erhältlich – 3 € günstiger.**

# Fleischlos glücklich

**Käsespätzle ☺**
Hausgemachte Spätzle in cremiger Rahmsoße,
verfeinert mit würzigem Bergkäse und Emmentaler,
dazu herzhafte Schmorzwiebeln 14,90

**Knödel-Trio**
Dreierlei Knödel aus Tomaten, Käse und Spinat, serviert auf cremiger Spinat-Käse-Soße,
verfeinert mit gehobeltem Parmesan, knusprigem Rucola und süßen Kirschtomaten 16,70

**Rote-Bete-Puffer ☺**
Knusprig gebackene Rote-Bete-Puffer in einer Puffmaispanade, dazu cremiger
Süßkartoffelstampf und ein bunter Salat mit fruchtiger Beeren-Vinaigrette 16,80

**Rahmschwammerl**
Frische Schwammerl in einer cremigen Kräuterrahmsoße, verfeinert
mit Zwiebeln und frischen Kräutern, dazu ein hausgemachter,
fluffiger Semmelkloß 15,90

**Gemüsetopf ☺**
Aromatischer Gemüsetopf mit cremiger Kokosmilch, Süßkartoffelwürfeln, Spinat,
Kürbis, Linsen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika, fein abgeschmeckt mit Curry. Dazu
frisches Steinofenbrot (**leicht scharf**) 13,90

# Für die kleinen Lauser …



**Kleine Lauser, großer Hunger – hier wird jeder Frechdachs satt!**

**(bis 12 Jahre)**

Kinderschnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat 9,60

Chicken-Nuggets mit Pommes oder Kartoffelsalat 7,80

Hähnchenschnitzel im Käse-Ei-Mantel mit Pommes frites 9,60

Kartoffelkloß mit Soße 4,50

Gebratene Butter-Spätzle mit Soß 4,50

**Kleiner Hunger? Alle mit ☺ gekennzeichneten Gerichte sind auch als kleinere Portionen erhältlich – 3 € günstiger.**

# Süße Schmankerl danach…

**Apfelküchle** ☺
Goldbraun gebackene Apfelringe in Zimt und Zucker gewälzt,
serviert mit feiner Vanillesoße und cremigem Vanilleeis 8,90

**Schokoladen-Soufflé**
Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern,
serviert mit heißen Beeren und einer Kugel Vanilleeis 9,20



**Apfelstrudel**
Warmer Apfelstrudel mit saftiger Apfel-Rosinen-Füllung,
dazu feine Vanillesoße und cremiges Vanilleeis 8,90

**Heiße Liebe** ☺
Cremiges Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und einer Haube aus Schlagsahne 6,90

**Lotus-Karamell-Cheesecake**
Cremiger Cheesecake mit feiner Lotus-Karamell-Note und knusprigem Keksboden 5,50

**Tiramisu des Monats**
Hausgemachtes Tiramisu in wechselnden, saisonalen Variationen.
**(Preis je nach Sorte - fragen Sie gerne unser Personal)**

**Eis je Kugel** 1,90
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Spekulatius, Maracuja oder Himbeersorbet

**Portion Sahne** 0,80

