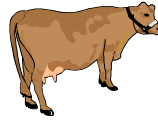


Tagessuppe

Sauerbraten ^{A/C/M/G}

mit Kartoffelknödel ^{1/6} und Salatteller¹²



-Bio-Rindfleisch aus eigener Aufzucht-
DE-ÖKO-012



„Cordon Bleu“ ^{1/3/5 A/C/G/M}

mit Kroketten und Salatteller¹²

Schnitzel „Schweizer-Art“ ^{A/C/G}

mit Champignons und Käse¹ überbacken, dazu Pommes Frites und Salatteller¹²



Schnitzel „Münchner Art“ ^{A/C/G}

mit Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und Salatteller¹²



Putensteak „Tomaten-Mozzarella“ ^{G/A}

mit Tomaten-Mozzarella überbacken, dazu Kartoffelrösti und Salatteller¹²

Hähnchenbrust in feiner Mandelhülle ^{A/C/H/M}

mit Kroketten und Salatteller¹²

„Allgäuer Töpfle“ ^{G/A}

Schweinerückensteak auf Spätzle mit Champignons und Käse¹ überbacken, dazu Salatteller¹²

Schweinemedallions mit frischen Champignons ^{G/A}

Spätzle und Salatteller¹²

„Spessarter Mixgrillteller“ ^G

verschiedenes Grillfleisch, Magerspeck³, Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller¹²

Gebackene Forelle „Müllerin-Art“ ^{A/D/G}

mit Kartoffeln und Salatteller¹²



Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt in unserem
Landgasthof „Rose“
wünscht Ihnen Ihre Fam. Geyer & Team



Wildschweinbraten mit Wacholderrahmsauce ^{A/C/G/M}
mit Champignons, Preiselbeeren¹², Kroketten und Salatteller¹²

Hirschrahmbraten mit Wacholderrahmsauce ^{A/C/G/M}
mit Champignons, Preiselbeeren¹², Kroketten und Salatteller¹²

Wildragout „Försterin-Art“ ^{AG/M}
mit Champignons, Preiselbeeren¹², Spätzle^{1/6} und Salatteller¹²



Vegetarische Gerichte:

Blumenkohlkäsemedaillons ^{A/C/G/M}
mit Bratkartoffeln, Champignonsauce und Salatteller¹²



Salatteller¹² ^{A/CG}
mit Mozzarella-Sticks und Toast²

Salatteller¹² ^{A/C/G}
mit Frischkäse-Kartoffeltaschen¹ und Toast²

Kinderkarte

Donald Duck ^{A/C}
5 Chicken Nuggets mit Pommes Frites



Max und Moritz ^{A/C}
kl. Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

Dick und Doof ^{A/C/D}
4 Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup

Espresso
Cappuccino



„Heiße Liebe“ ^G
„Cup Dänemark“ ^G
Bananensplit ^G
Eierlikörbecher mit Sahne ^G
Crepe mit Heidelbeerfüllung und Vanilleeis ^{A/G}



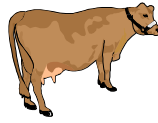
**Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt in unserem
Landgasthof „Rose“
wünscht Ihnen Ihre Fam. Geyer & Team**

1)	mit Farbstoff
2)	mit Konservierungsstoffen
3)	mit Nitritpökelsalz

5)	mit Geschmacksverstärker
6)	geschwefelt
12)	mit Süßungsmittel(n)

Speisekarte ab 17 Uhr

Tagessuppe
Tomatensuppe



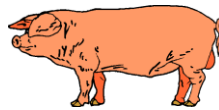
Schnitzel „Schweizer-Art“ ^{A/C/M/G}
mit Champignons und Käse¹ überbacken, dazu Pommes Frites und Salatteller¹²



Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ ^{A/C/M/G}
mit Champignons, Pommes Frites und Salatteller ¹²

Schweinerückensteak „Rose“ ^{A/G}
Schweinerückensteak mit gedünsteten Zwiebeln, Spiegelei,
Bratkartoffeln und Salatteller ¹²

„Spessarter Mixgrillteller“ ^G
verschiedenes Grillfleisch, Magerspeck ³, Kräuterbutter,
Pommes Frites und Salatteller ¹²



„Schlemmerpfanne“ ^{A/G}
3 Schweinemedallions mit Bratkartoffeln und Salatteller ¹²



Rumpsteak „Madagaskar- Art“ ^{A/G}
mit feiner Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Salatteller ¹²

Hirschrahmbraten mit Wacholderrahmsauce ^{A/C/G/M}
mit Champignons, Preiselbeeren¹², Kroketten und Salatteller¹²



Salatteller¹² ^{A/G/M}
mit gegrillten Putenbruststreifen und Toast²

„Jägertoast“ ² ^{A/G}
Schweinsteak mit Champignons und Käse ¹ überbacken

„Hawaiitoast“ ² ^{A/G}
Saftschinken, Ananas ¹² und Käse ¹ überbacken

„Krüstchen“ ^{A/C/M/G}
Schweineschnitzel auf Schwarzbrot mit Spiegelei und Salatgarnitur

Belegtes Brot mit rohem oder gekochtem Schinken ^{2,3,5,12} ^A

Käsebrot bunt garniert ^{1,2} ^{A/G}

Hausplatte „Rose“ ^{2,3,5,12}



1 Paar Bratwürste mit Sauerkraut und Brot ^{2,3,12} ^A

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter ^{1,2} ^{A/G}

Getränke



Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> ^{1,4,10}	0,20 l
<i>Limo, Spezi</i> ^{1,4,10}	0,20 l
<i>Coca Cola, Limo, Spezi</i> ^{1,4,10}	0,40 l
<i>Apfelsaft</i>	0,20 l
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,20 l
<i>Orangensaft</i>	0,20 l
<i>Orangensaftschorle</i>	0,40 l
<i>Johannisbeernektar</i>	0,20 l
<i>Mineralwasser</i>	0,25 l
<i>Mineralwasser</i>	0,50 l



Biere

<i>Alkoholfreies Bier (Flasche)</i>	0,50 l
-------------------------------------	--------

Biere vom Faß

<i>Spessart Export</i>	0,40 l
<i>Spessart Specht dunkel</i>	0,40 l
<i>Spessart Pils</i>	0,40 l
<i>Hefe-Weißbier</i>	0,50 l
<i>Hefe-Weißbier, alkoholfrei</i>	0,50 l



Ausschankweine

Roséwein 0,20 l

<i>Franken</i>	<i>Die Jungen Franken - Rotling</i>
<i>Halbtrocken</i>	<i>QbA. - fruchtig, aromatisch</i>



Rotweine 0,20 l

<i>Pfalz</i>	<i>Deidesheimer Hofstück</i>
<i>Lieblich</i>	<i>QbA. - Rebe = Portugieser - feinfruchtig, harmonisch</i>
<i>Franken</i>	<i>Klingenberger Schlossberg</i>
<i>Halbtrocken</i>	<i>Qualitätswein - Rebe = Portugieser - fruchtig, anregend, harmonisch</i>
<i>Franken</i>	<i>Homburger Edelfrau</i>
<i>Trocken</i>	<i>QbA. - Rebe = Domina - gehaltvoll, kraftvoll, dunkel</i>

Weißweine - Glas 0,20 l

<i>Franken</i>	<i>Homburger Kallmuth</i>
<i>Halbtrocken</i>	<i>QbA. - Rebe = Bacchus - frisch, rassig, saftig</i>
<i>Franken</i>	<i>Volkacher Ratsherr</i>
<i>Trocken</i>	<i>QbA. - Rebe = Silvaner - feinfruchtig, elegant</i>
<i>Franken</i>	<i>Randersackerer Ewig Leben</i>
<i>Halbtrocken</i>	<i>QbA. - Rebe = Müller Thurgau - fruchtig, saftig</i>



Allergen-Kennzeichnung:

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch

H Schalenfrüchte

I Sellerie

J Senf

K Sesamsamen

L Lupinen

M Weichtiere

N

Schwefeldioxid und Sulphite

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoffen

3) mit Nitritpökelsalz

5) mit Geschmacksverstärker)

6) geschwefelt

12) mit Süßungsmittel(n)