

Herzlich Willkommen

in

Stumpf's Restaurant

Zum Kreuzstein

Genießen Sie in unserem gemütlichen Gastraum regionale, oberfränkische Schmankerl und fühlen Sie sich richtig wohl.

Zubereitet werden unsere Speisen nach traditionellen Rezepten. So sind unsere Speisen traditionell, selbstverständlich hausgemacht!

Aber auch die leichte Küche hat einen festen Platz auf unserer Karte.

Ich bin Mitglied in der Vereinigung europäischer Spitzenköche „Euro-Toques“, dessen Ehrenkodex es ist, ausschließlich frische Produkte in bester Qualität zu verarbeiten.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr



 **Kochschule Hof**
www.kochschule-hof.de

Mario Stumpf

Salate

	€
Salat & Steak	16,90
Rumpsteak Balsamico-Dressing Kräuterbutter Kirschtomaten Weißbrot <small>g,c,a1,4,j</small>	
Caesar Salad mit Maishähnchenbrust	12,90
Maishähnchenbrust Knäckebrot-Croutons Creme-Dressing Parmesan-Chips Weißbrot <small>g,c,a1,4,j</small>	
Kleiner Beilagen Salat <small>a1,j</small>	4,60
Dazu ein Körbchen geröstetes Bauerbrot mit Gänse-Schmalz?	2,80

„Ich lebe von guter Suppe und nicht von guter Rede“
(Molière)

Suppenküche

	€
Großmutter's Brotsuppe	4,40
Altbackenes Bauernbrot mit Speck, Zwiebeln und etwas Knoblauch angebraten und mit kräftiger Rinderbrühe aufgegossen <small>a1,a3,4</small>	
Fränkische Leberknödelsuppe	4,90
Leberknödel aus feiner Kalbsleber mit Wurzel-Gemüse-Würfeln in kräftiger Rinderbrühe <small>a1,c</small>	
Schwammerl Suppe	4,20
Pilze Schnittlauch Butter-Croutons <small>a1,c,g</small>	

Großmutter's Bratenküche

Rinderroulade nach „Großmutter's Art“ mit Blaukraut und Kartoffelklößen <small>4,a1,i,j,2</small>	13,80
Fränkisches Krenfleisch mit Wurzelgemüse und Klößen <small>2,a1,ig3</small>	12,90
Knuspriges Schäufele in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Klößen <small>2,a1,a2,i,4</small>	11,90
Gänsebrust in Natursoße mit Blaukraut und Klößen <small>2,a1,a2,i,4</small>	16,90

Grill & Pfanne

	€
Wiener Schnitzel (Kalb) mit röschen Bratkartoffeln, klassischer Garnitur & Blattsalaten <small>4,a1,c,g,i</small>	15,80
Zürcher Rahmgeschnetzeltes Kalbsrücken Rösti Rahmsoße Stein-Champignons Romanesco <small>a1,c,g,i,1</small>	16,90
Kalbsleber „Berliner Art“ Gebratene Kalbsleber Zwiebeln Apfelspalten Stampf-Kartoffeln Bratensoße <small>7,a1,i,g</small>	13,80
Zwiebelrostbraten Rumpsteak Braten Jus Röstzwiebeln Bratkartoffeln <small>g,c,a1</small>	18,90
„Kreuzstein Burger“ <small>a1,c,i,c,1,4</small> Rindfleisch Patty 180g Cheddar Käse Speckmarmelade Pommes	11,90
Hausgemachte Bratwürste mit Sauerkraut, Bratensoße und Kartoffelpüree <small>g,c,a1,4,5,d</small>	8,80
Backhähnchen von der Maispoulardenbrust mit viel Zitrone & hausgemachtem Kartoffelsalat	11,60

„Es wird mit Recht ein guter Braten, gerechnet zu den guten Taten.“
(Wilhelm Busch)

Vegetarisch

Pilz-Risotto	9,90
Stein-Champignons Parmesan-Chips Rucola-Pesto <small>h,g</small>	
Überbackener Pilz-Rösti	10,60
Rösti Stein-Champignons Sauce Hollandaise Cheddar Röstzwiebeln <small>h,g</small>	
Rahmschwammerl mit Semmelklößen und kleiner Blattsalatvariation <small>a1,c</small>	12,90
<i>...geht alles auch vegan, einfach fragen.</i>	

Fischküche

Filet vom Fluss Zander aus der Butterpfanne mit Rahmlauch & Kartoffelrösti <small>g,c,d,a,1</small>	16,90
Gebackene Forelle mit Kräuterbutter und hausgemachtem Kartoffelsalat <small>g,c,d,a,1</small>	14,90

„Es ist besser, zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“

(Giovanni Boccaccio)

Dessert

„Unsere Desserts finden Sie im Restaurant an der Schiefertafel oder erfahren das Angebot bei Ihrer Servicekraft“

Pils vom Fass / Scherdel a2	0,5 l	3,20 €
	0,3 l	2,40 €
Zoigl a2	0,5 l	3,30 €
Pils Alkoholfrei a2	0,5 l	3,20 €
Schwarzbier a2	0,5 l	3,20 €
Weißbier v. Fass/Kapuziner a2,a1	0,5 l	3,40 €
Weizen Alkoholfrei a2,a1	0,5 l	3,40 €
Leichtes Weizen a2,a1	0,5 l	3,40 €
Kristall Weizen a2,a1	0,5 l	3,40 €
Dunkles Weizen a2,a1	0,5 l	3,40 €
Radler a2	0,5 l	3,20 €
Cola Weizen, Russen a2,a1	0,5 l	3,40 €
Tafelwasser	0,2 l	1,60 €
	0,4 l	2,50 €
Mineralwasser	0,75 l	4,80 €
Spezi / Cola Mix 1,10	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
Coca Cola 1,10	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
Fanta 1,2,5	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
Sprite 1,2,5	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
Cola light / Cola Zero 1,10,5	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
Eistee / Pfirsich 1,10,5,2	0,4 l	2,60 €
	0,2 l	1,80 €
Bitter Lemon 1,2,5,11	0,25 l	2,10 €
Tonic Water 1,11,2	0,25 l	2,10 €
Ginger Ale 1,2,5	0,25 l	2,10 €
Malzbier, Karamalz a2	0,5 l	2,90 €

Fruchtsäfte & Nektar aus der Kelterei LEHEN:

Apfelsaft trüb & klar, roter Johannisbeere, Kirsche, rote Traube, Orange, Rhabarber & Birne-Holunder.

...als Saft	0,3 l	2,90 €
...als Schorle	0,3 l	2,70 €

Heißgetränke:

Espresso 10	2,00 €
Doppelter Espresso 10	3,20 €
Tasse Kaffee 10	2,40 €
Topf Kaffee 10	3,60 €
Cappuccino g,10	2,90 €
Milchkaffee g,10	2,90 €
Latte Machiatto g,10	2,90 €
Heiße Schokolade g	2,90 €
Glas Glühwein	3,90 €
Grog mit 4 cl Rum	4,90 €

Tee:

Darjeeling Royal, Schwarztee	2,60 €
Kräutergarten, Kräutermischung	2,60 €
Sommerbeere, Früchtemischung	2,60 €
Pfefferminzblätter, Kräutertee	2,60 €
Kamillenblüten, Kräutertee	2,60 €
Grüntee Asia Superior, Grüntee	2,60 €
Rooibos Vanilla, Kräutertee	2,60 €
Vita Orange, Früchtemischung	2,60 €

Weißweine 0,2 l:

Silvaner, Sulzfeld/Brennfleck 4,60 €
Trockener Franken-**Silvaner** mit kerniger Art^{l,13}

Volkacher 4,20 €
Halbtrockener **Bacchus Kabinett**, fruchtbetont & süffig^{l,13}

Pinot Grigio, Delle Venezie 4,40 €
Trocken, feinfruchtig & süffig^{l,13}

Rosewein 0,2 l:

Sulzfelder Cyriakusberg 4,60 €
Rotling – mild, sanftig & feinfruchtig^{l,13}

Schnäpse | Geister | Edle Brände 2 cl:

Unsere Empfehlungen finden Sie im Schnapsregal, der Einfachheit halber haben wir das Angebot in drei Preiskategorien eingeteilt – schauen Sie doch einfach selber oder fragen bei Ihrer Bedienung nach.

Kategorie  3,90 €
Kategorie  5,90 €
Kategorie  7,90 €

Einfacher Kräuter 2,90 €
Rum-Cola | Gin-Tonic 4 cl 5,90 €

Rotweine 0,2 l:

Sulzfelder Cyriakusberg 4,90 €
Trockener **Spätburgunder**, geschmeidige Art^{l,13}

Merlot, Delle Venezie 4,60 €
Trocken, geschmeidig, füllig^{l,13}

Stromberg 4,20 €
Halbtrockener **Trollinger** mit Lemberger Fruchtig, harmonisch & gehaltvoll^{l,13}

Heilbronner Staufenberg 4,30 €
Schwarzriesling – lieblich^{l,13}

Weinschorle^{l,13} 0,2 l 2,80 €
0,4 l 4,40 €
Sekt, Oppmann, trocken l 0,2 l 4,90 €
Sekt, trocken l 0,75l 19,50 €
Prosecco l 0,75l 16,50 €
Sprizz^{l,1} 0,2 l 4,90 €
Hugo 0,2 l 4,90 €
Portwein & Sherry^{1,l} 5 cl 4,60 €
Campari Orange / Soda^{1,l} 0,3 l 4,80 €

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Mit Farbstoffen | 7. Mit Vanillegeschmack |
| 2. Mit Antioxidationsmittel | 8. Mit Süßungsmittel |
| 3. Mit Schwefel | 9. Mit Tafelsüße Apartem |
| 4. Mit Phosphat | 10. Coffein haltig |
| 5. Mit Konservierungsmittel | 11. Chinin haltig |
| 6. Mit Geschmacksverstärker | 12. Eis mit Pflanzenfett |
| | 13. Qualitätswein |
| a. Gluten haltiges Getreide | h. Schalenfrüchte u.E.d. |
| a1. Weizen | h1. Mandeln |
| a2. Gerste | h2. Walnüsse |
| a3. Roggen | h3. Haselnüsse |
| a4. Hafer | h4. Pistazien |
| b. Krebstiere u.E.d. | i. Sellerie u.E.d. |
| c. Eier u.E.d. | j. Senf u.E.d. |
| d. Fisch u.E.d. | k. Sesam u.E.d. |
| e. Erdnüsse u.E.d. | l. Schwefeldioxid u. Sulfid |
| f. Sojabohnen u.E.d. | m. Lupinen u.E.d. |
| g. Milch u.E.d. | n. Weichtiere u.E.d. |

Übrigens ...

Unsere größte Spezialität sind Sonderwünsche – die Vielfalt unserer Karte wächst mit Ihren Anregungen!

Bitte sprechen Sie uns an ...

- ... wenn Sie Vegetarier, Veganer oder Diabetiker sind.
- ... wenn Sie lieber keine Kohlenhydrate als Beilage wünschen.
- ... wenn Sie Beilagen tauschen möchten.
- ... wenn Sie lieber eine kleinere oder größere Portion hätten.
- ... wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder eine Lebensmittelintoleranz haben.
- ... wenn Sie Gerichte mitnehmen oder abholen wollen.



www.kochschule-hof.de