

Unsere sehr verehrten Gäste
in unserem fränkischen Landgasthof
ein herzliches Grüß Gott

Seit Oktober 2015 befindet sich der Gasthof
im Besitz von

Frau Anke Schenkel
und
Herrn Jens Pohle.

Für uns und unsere Mitarbeiter
gilt weiterhin:
Unser Beruf ist Berufung und Leidenschaft zugleich.

Für Fragen und Wünsche rund um den Service
im Restaurant oder bei Zimmerbuchungen
stehen Ihnen unsere beiden Damen

Carmen Leumann und Sabine Döring
gerne jederzeit zur Verfügung.

Das Gleiche gilt für die Küche,
unser Küchenchef Stefan Spasow
beantwortet gerne Ihre Fragen.

Unsere Küche und Weinkeller halten viel Gutes
und vor allem Einheimisches für Sie bereit.

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind
und wünschen Ihnen eine angenehme Einkehr.



Gasthof zum Falken

Warme Speisen

<u>Blaue Zipfel</u> in würzigen Sud ⁵ , dazu Landbrot	9,50 €
<u>Gekochter Tafelspitz</u> mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Preiselbeeren ²	15,50 €
<u>Fränkischer Sauerbraten</u> <u>aus der Semmerrolle vom Jungrind</u> in kräftiger, mit Lebkuchen verfeinerter Soße, dazu hausgemachter Kartoffelkloß ^{3,8} , Salat	15,80 €
<u>Schweinebraten</u> (in der Regel nur sonntags) mit Kloß ^{3,8} und Salat	11,80 €
<u>Cordon bleu</u> ² vom Schwein, dazu bunter Salatteller und Kartoffelsalat	16,20 €
<u>Hausgemachte Schweinekopfsülze</u> in Essig ⁵ , Öl, Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	10,20 €
<u>Hausgemachte fränkische Bratwürste</u> mit Sauerkraut ⁵ und Brot	9,20 €
 mit bunten Salatteller und Kartoffelsalat	10,50 €



<u>Fränkische Hochzeitssuppe</u>	4,80 €
<u>Töpfchen Kräuterquark</u>	6,80 €
<u>hausgemachten Gänseschmalz</u>	6,80 €
<u>Glas hausgemachte Wildleberwurst mit allerlei Pikantem</u>	7,80 €
<u>Bunter Blattsalat mit Ziegenkäse</u>	9,80 €

Zu allen Vorspeisen gibt´s unser herzhaftes Nußbrot von der
Bäckerei Schmitt aus Mainbernheim

<u>Zartes Schäufile vom fränkischen Reh</u> mit Kloß, Blaukraut und Preiselbeeren (Rehschäufile haben wir leider nicht immer, fragen Sie bitten nach!)	22,80 €
<u>Frisches Wallerfilet</u> im Wurzelsud gegart, dazu Butter, Salzkartoffeln, Meerrettich, Salat	19,50 €
<u>Frisch gebratenes Schweineschäufile</u> mageres Fleisch mit knackiger Kruste, dazu Kloß und Salat	14,90 €
<u>Feines Zanderfilet</u> in Butter mit Lauchzwiebeln gebraten, dazu Salzkartoffeln u. Salat	17,50 €
<u>Zartes Schweinerückensteak</u> mit frischen Champignons garniert, dazu Spätzle und Salat	14,90 €
<u>Hausgemachte Rinderroulade</u> pikant gefüllt, dazu Kloß und Salat	16,50 €
<u>Frische Steinpilzchampignons</u> in feiner Sahnesoße, dazu Semmelkloß und Salat	13,80 €
<u>„Ziebeleskäs“</u> frisch gemachter Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Salat	9,80 €

Bitte beachten Sie: Für unsere Falken – Bratkartoffeln
nehmen wie einen Aufpreis von 1,80 € pro Portion.

Und auch das kochen wir gerne für Sie:

Rumpsteak vom Angus Rind (300 g) 22,50 €
mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Salat

Kalbschnitzel aus der Oberschale 18,50 €
paniert, mit gemischtem Salatteller und Kartoffelsalat

Kalbschnitzel aus der Oberschale 18,50 €
mit frischem Salbei natur gebraten, dazu Salzkartoffeln und Salat

Schweineschnitzel 12,20 €
mit gemischtem Salatteller und Kartoffelsalat

Schweinskotelett 15,20 €
mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln

Gebackene Klöße ^{3,8} 9,80 €
mit Kräuterrührei, dazu schöner Salatteller

Für Kalorienbewusste

Mageres Hähnchenbrustfilet 13,80 €
dazu große Salatplatte mit frischem Joghurt-Dressing

Salatschüssel 12,80 €
frische Salate mit kaltem, gekochten Rindfleisch, Butter und Brot

Matjesfilet 10,40 €
"Hausfrauen Art" ², dazu Salzkartoffel

Kalter Tafelspitz 14,80 €
in Essig ⁵, und Öl, Zwiebeln, dazu Bratkartoffel



Kalte Speisen

<u>Falkenplatte</u> ⁶	8,80 €
<u>Hausbrot</u> verschiedene Hausmacherwurst auf Landbrot	5,50 €
<u>Schinkenplatte</u> ⁶	9,80 €
<u>Schinkenbrot</u> hausgeräucherter Schinken ⁶ , Butter und Landbrot	5,80 €
<u>Käseplatte</u> ² verschiedene Käsesorten, mit Butter und Brot	13,50 €
<u>Käsebrot</u> ²	5,80 €
<u>Geräucherte Bratwürste</u> heiß oder kalt, mit Meerrettich und Landbrot	6,20 €
<u>Portion Emmentaler</u> aufgeschnitten oder am Stück, Butter und Landbrot	8,50 €
<u>Gemischter Pressack</u> mit Meerrettich und Brot	7,80 €
<u>Angemachter Camembert</u> dazu Landbrot	7,50 €
<u>Gebackener Camembert</u> mit Schwarzbrot, Butter und Preiselbeeren	7,50 €
<u>Gänseschmalzbrot</u>	3,20 €



Als hausgemachte Desserts bieten wir Ihnen an:

Bunter Dessertteller 7,80 €
mit allerlei feinem, süßen Sachen

Feines hausgemachtes Quittenparfait 7,80 €

Selbstgemachtes Parfait 7,80 €
Bitte fragen Sie uns was wir jahreszeitlich für Sie bereithalten

Lauwarmes Zwetschgenkompott 6,80 €
mit Vanilleeis

Selbstgemachtes Panna-cotta im Weckglas 7,80 €
mit Himbeersoße

Feine Quarkknödel
gefüllt mit Zwetschge, dazu Vanillesoße 7,80 €

oder vielleicht etwas Herzhaftes

Blauschimmelkäse 7,80 €
mit Nußbrot

Ziegenkäse 7,80 €
mit Nußbrot

---und noch etwas Süßes

Vanilleeis¹ 5,80 €
mit heißen Himbeeren

Vanilleeis 5,60 €
mit heißer Schokoladensoße

Walnußeis
mit Eierlikör und Sahne 6,20 €
mit Sahne 5,10 €

Gemischtes Eis¹
(3 Kugeln)
mit Sahne 5,20 €
ohne Sahne 4,20 €

¹ 1 Kugel Eis (Sorten: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuß) 1,90 €

Unsere Kaffee-Empfehlungen

Milchkaffee⁹ 3,10 €

Cappuccino⁹ 2,80 €

Espresso⁹ 2,20 €

Doppelter Espresso⁹ 3,20 €

Affogato⁹ (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis) 3,80 €

Latte Macchiato⁹⁻ 3,40 €

Becher Kaffee⁹ 2,60 €