

Aperitif

Lemon Soda mit Eiswürfel und frischer Minze 3,60 €

Suppen

Hochzeitsuppe 5,40 €

Hauptgerichte

Wild

Zarte Rehhaxe mit Kartoffelkloß und Preiselbeeren 24,80 €

Rind

Rumpsteak (300 g) m. Bratkartoffel u. Kräuterbutter 29,80 €
dazu Pfifferlinge natur oder in Rahm Portion 4,50 €

Kalb

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffel
20,90 €

Schwein

Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen natur oder
mit Rahm und Salzkartoffel 21,80 €

Schweinekammbraten, Zwiebeln und Kartoffelkloß 15,60 €

Knuspriges Schweineschäufele, Kartoffelkloß 18,70 €

Schweineschnitzel paniert mit Kartoffelsalat 16,90 €

Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat 18,70 €

Zartes Schweinerückensteak, Preiselbeeren und mit
Camembert überbacken dazu Spätzle 18,80 €

Fränkische Bratwürste mit Kartoffelsalat 12,20 €

Fränkische Schweinskopfsülze mit Bratkartoffel 15,30 €

Geflügel

Hähnchen-Saltimbocca, mit Parmaschinken auf
Wurzelgemüse 17,80 €

Fisch

Rotbarschfilet in Bierteig mit hausgemachten Kartoffelsalat
18,80 €

Vegetarisch

Gebackener Schafskäse in Kräutermantel kl.Salat 12,90 €

Selbstgemachte Käsespätzle 11,60 €

Zu allen Gerichten können Sie zusätzlich folgende Beilagen wählen:

Bratkartoffel statt o.g. Beilage 2,80 €

Gemüse nach Saison 4,60 € oder frischer gemischter Salat 4,90 €

Weinempfehlung

2020 Mönchshöflein, Sulzfelder Maustal 8,40 € (0,25 l)

Silvaner, trocken Großes Gewächs (GG) Weingut Brennfleck, Sulzfeld



Gasthof zum Falken

Unsere Lebensmittel können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Eine diesbezügliche schriftliche Information liegt für Sie bereit.
Sie können diese gerne einsehen. Unser Personal gibt gerne Auskunft