

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



Mario Stumpf

 **Kochschule Hof**

Vorspeisen und Salate

	€
Sommerliche Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust und Croutons <small>g,c,a1,j,5,i</small>	9,90
„Salat & Steak“ Rumpsteak Balsamico-Dressing knuspriger Speck Kirschtomaten Weißbrot <small>g,c,a1,4,j</small>	15,90
Gebratene Waldpilze an bunten Salaten mit Knoblauchbrot <small>g,c,a1,j</small>	9,80
Frühlingsalat mit reichlich Garnitur & geröstetem Weißbrotwürfeln <small>g,c,a1,j,e</small>	4,90

Kleine Gerichte

„Kreuzstein Burger“ <small>a1,c,i,c,1,4</small> Rindfleisch Patty 180g Cheddar Käse Bacon gebratene Zwiebeln Chutney Pommes	10,90
Tagliarini mit Lachsfilet, Erbsen und Frühlingszwiebeln <small>g,c,a1,4,5,d</small>	11,80
Tagliarini mit gebratenen Waldpilzen und Filetspitzen <small>g,c,a1,4,5,d</small>	11,60
„Brotzeitbrett Kreuzstein“ <small>a1,c,i,c,1,4</small> Schinken geräuchert Presssack Sülze Koch-Käs Schmalz Brotzeitgurke Bauernbrot	8,90
Omas Sülze „sauer“ mariniert mit Bratkartoffeln, Zwiebelringen und einer Brotzeitgurke <small>a1,c,i,c,1,1</small>	8,90
Koch-Käs mit Ei, Tomate und Bauernbrot <small>a1,c,i,c,1,4</small>	6,90

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

Suppenküche

Fränkische Leberknödelsuppe a1,c,i	4,20
Schwammerl Suppe mit Kräutercroutons g,c,a1	4,60

Flammkuchen

	€
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit rauchigem Speck, roten Zwiebeln und Sauerrahm 4,a1,g	7,90
Flammkuchen mit Waldpilzen, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Sauerrahm a1,g	7,90
Flammkuchen „Antipasti“ mit roten Zwiebeln und Sauerrahm g,4,a1	7,80

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

Großmutter's Bratenküche

Roulade nach „Großmutter's Art“ mit Blaukraut und Kartoffelklößen 4,a1,i,j,2	12,90
Gansbrust, knusprig aus dem Ofenrohr mit Natursoße, Blaukraut und Omas Klößen a1,i,2	14,60
„Krenfleisch“ gekochtes Ochsenfleisch in kerniger Meerrettich-Soße mit Salat & Klößen 2,a1,ig3	11,90
Knuspriges Schäufole in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Klößen 2,a1,a2,i,4	10,80
Geschmorte Ochsenbacke in kräftiger Spätburgundersoße mit Blaukraut & Semmelklößen ga1cgi	10,90

Pfannengerichte

	€
Wiener Schnitzel (Kalb) mit röschen Bratkartoffeln und klassischer Garnitur <small>4,a1,c,g,i</small>	14,80
„Kreuzstein-Pfännchen“ Schweinefilet Rahmwaldpilzen Spätzle Gemüse <small>a1,c,g,i,1</small>	14,90
Kalbsleber „Berliner Art“ Gebratene Kalbsleber Zwiebeln Apfelspalten Stampf-Kartoffeln <small>7,a1,i,g</small>	13,80
„Rumpsteak vom Weiderind“ <small>g,c,a1,j,4,6,2</small> Kernige Pfeffersoße Speckbohnen Bratkartoffeln	18,90
„Rumpsteak vom Weiderind“ <small>g,c,a1,j,4,6,2</small> Gebratenen Walpilzen Salbeibutter Bratkartoffeln	19,90
„Jägerschnitzel“ Schweineschnitzel mit Rahmwaldpilzen und Kartoffelnudeln <small>a1,c,g,i,1</small>	14,60
Rahmwaldpilze mit Semmelklößen <small>a1,c,g,i,1</small>	11,90
Gebratene Waldpilze mit Rührei, Bratkartoffeln und Salat <small>a1,c,g,i,1</small>	12,90

Fischküche

Lachs- und Zanderfilet vom Grill auf Sahnenukeln mit Gemüse <small>gcda1</small>	16,80
Dorade „Müllerinnen Art“ mit Blattspinat und Salzkartoffeln <small>a1,g,d,c</small>	14,90

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

Dessert

	€
Panna Cotta mit Mango Soße und einen Hauch von weißer Schokolade <small>g,c,h3,12,7</small>	5,40
Gegrillte Banane mit Schokolade gefüllt und Vanilleeis <small>g,c,7</small>	5,90

Pils vom Fass / Scherdel ^{a2}	0,5 l	2,90 €
	0,3 l	2,20 €
Zoigl ^{a2}	0,5 l	3,00 €
Pils Alkoholfrei ^{a2}	0,5 l	2,90 €
Schwarzbier ^{a2}	0,5 l	2,90 €
Weißbier v. Fass/Kapuziner ^{a2,a1}	0,5 l	3,00 €
Weizen Alkoholfrei ^{a2,a1}	0,5 l	3,00 €
Leichtes Weizen ^{a2,a1}	0,5 l	3,00 €
Kristall Weizen ^{a2,a1}	0,5 l	3,00 €
Dunkles Weizen ^{a2,a1}	0,5 l	3,00 €
Radler ^{a2}	0,5 l	2,90 €
Cola Weizen, Russen ^{a2,a1}	0,5 l	3,00 €
Quellwasser	0,2 l	1,60 €
	0,4 l	2,50 €
Mineralwasser	0,75 l	4,60 €
Spezi / Cola Mix ^{1,10}	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,80 €
Coca Cola ^{1,10}	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,80 €
Fanta ^{1,2,5}	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,80 €
Sprite ^{1,2,5}	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,80 €
Cola light / Cola Zero ^{1,10,5}	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,80 €
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, Cranberry, rote Traube, Grapefruit, Orange, Rhabarber & Birne-Holunder.

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

Heißgetränke:

Espresso ¹⁰	1,90 €
Doppelter Espresso ¹⁰	2,90 €
Tasse Kaffee ¹⁰	2,00 €
Topf Kaffee ¹⁰	3,20 €
Kännchen Kaffee ¹⁰	3,50 €
Cappuccino ^{g,10}	2,70 €
Milchkaffee ^{g,10}	2,70 €
Latte Machiatto ^{g,10}	2,70 €
Heiße Schokolade ^g	2,70 €
Glas Glühwein	2,90 €
Grog mit 4 cl Rum	3,60 €

Tee:

Darjeeling Royal, Schwarztee	2,10 €
Kräutergarten, Kräutermischung	2,10 €
Sommerbeere, Früchtemischung	2,10 €
Pfefferminzblätter, Kräutertee	2,10 €
Kamillenblüten, Kräutertee	2,10 €
Grüntee Asia Superior, Grüntee	2,10 €
Rooibos Vanilla, Kräutertee	2,10 €
Vita Orange, Früchtemischung	2,10 €

Weißweine 0,2 l:

Silvaner, Sulzfeld/Brennfleck 4,20 €
Trockener Franken-**Silvaner** mit kerniger
Art^{l,13}

Volkacher 3,60 €
Halbtrockener **Bacchus Kabinett**,
fruchtbetont & süffig ^{l,13}

Pinot Grigio, Delle Venezie 4,00 €
Trocken, feinfruchtig & süffig ^{l,13}

Rosewein 0,2 l:

Sulzfelder Cyriakusberg 4,40 €
Rotling – mild, sanftig & feinfruchtig ^{l,13}

Schnäpse 2 cl / 4 cl + 1.- €:

Unsere Empfehlung aus der
Edelbrandweinbrennerei Amon in der
Fränkischen Schweiz.

Fränkischer Himbeergeist 3,20 €
Fränkischer Williams Christ 3,20 €
Mirabellenbrand 3,20 €
Schlehenbrand 3,20 €
Fränkischer Haselnuss 3,20 €

Heller Kräuter, Rossbacher 2,60 €
Ramazzotti 2,60 €
Jägermeister 2,60 €
Whisky 2,80 €
Wodka 2,60 €
Gin 2,60 €

Rotweine 0,2 l:

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

Merlot, Delle Venezie 4,20 €
Trocken, geschmeidig, füllig ^{l,13}

Stromberg 3,90 €
Halbtrockener **Trollinger** mit Lemberger
Fruchtig, harmonisch & gehaltvoll ^{l,13}

Heilbronner Staufenberg 4,10 €
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