

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

	€
Herbstlicher Salatteller mit Balsamico Dressing	8,90
Marinierte Austernpilze Kirschtomaten Parmesan Erdnüssen Weißbrot ^{a1,h,j}	
„Salat & Steak“	
Rumpsteak Balsamico-Dressing knuspriger Speck Kirschtomaten Weißbrot ^{g,c,a1,4,j}	16,90
Geräucherte Garnelen an leichter Avocado Creme	11,80
Ofenfrisches Weißbrot Salat Knoblauchöl Weißbrot ^{a1,h,j,b}	
Kürbissalat mit gebratener Entenbrust, Birne und Gorgonzola ^{a1,h,j,g}	12,90
Herbstliche Salate und Kräuter mit gebratenem Lachsfilet und Zwiebelmarmelade ^{a1,h,j,d}	13,90
Salatteller mit reichlich Garnitur & geröstetem Weißbrotwürfeln ^{a1,j}	4,90

Kleine Gerichte

„Kreuzstein Burger“ ^{a1,c,i,c,1,4}	10,90
Rindfleisch Patty 180g Cheddar Käse Bacon Zwiebel Chutney Pommes	
Tagliarini mit Lachsfilet , Erbsen und Frühlingszwiebeln ^{g,c,a1,4,5,d}	11,80
Tagliarini mit Chorizo , Blattspinat und Tomatenwürfeln ^{g,c,a1,4,5,d}	11,80
1 Leberwurst, 1 Blutwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ^{4,5,3,2}	6,90
Bauernbrot mit kaltem Braten , Schmalz und Gewürzgurke ^{a1,a3,8,j}	5,80

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

Suppenküche

	€
Großmutter's Brotsuppe	3,80
Altbackenes Bauernbrot mit Speck, Zwiebeln und etwas Knoblauch angebraten und mit kräftiger Rinderbrühe aufgegossen <small>a1,a3,4</small>	
Kürbiscremesüppchen mit Croutons	4,60
Mit Kernöl, Curry und etwas Ingwer abgeschmeckt <small>a1</small>	
Fränkische Leberknödelsuppe	4,90
Leberknödel aus feiner Kalbsleber mit Wurzel-Gemüse-Würfeln in kräftiger Rinderbrühe <small>a1,c</small>	

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

Großmutter's Bratenküche

Rinder-Roulade nach „Großmutter's Art“ mit Blaukraut und Kartoffelklößen <small>4,a1,i,j,2</small>	13,60
Gansbrust , knusprig aus dem Ofenrohr mit Natursoße, Blaukraut und Omas Klößen <small>a1,i,2</small>	15,90
„Krenfleisch“ gekochtes Ochsenfleisch in kerniger Meerrettich-Soße mit Salat & Klößen <small>2,a1,ig3</small>	11,90
Knuspriges Schäufele in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Klößen <small>2,a1,a2,i,4</small>	10,90
Geschmorte Ochsenbacke in kräftiger Spätburgundersoße mit Blaukraut & Klößen <small>g,a,1,c,g,i</small>	12,90
Großmutter's Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Klößen <small>a1,i,2,j,a3</small>	8,90
„Schlachtschüssel“	9,90
Leberwurst Blutwurst Leber Schweinebraten Bratensoße Sauerkraut Klöße <small>a1,i,2,j,a3,4,5</small>	

Pfannengerichte

	€
Wiener Schnitzel (Kalb) mit röschen Bratkartoffeln, klassischer Garnitur & Blattsalaten <small>4,a1,c,g,i</small>	15,80
„Kreuzstein-Pfännchen“ Schweinefilet Rahmwaldpilzen Käse-Spätzle Romanesco Brösel Butter <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
„Rumpsteak vom Grill“ <small>g,c,a1,j,4,6,2</small> Kernige Pfeffersoße Speckbohnen Bratkartoffeln	18,90
„Rumpsteak vom Grill“ <small>g,c,a1,j,4,6,2,5</small> Blattspinat Salbeibutter Chorizo Bandnudeln	18,90
Barbarie Entenbrust auf Blattspinat mit Chorizo und leichten Knoblauch-Sahnenudeln <small>a1,i,2,j,a3</small>	16,80

Fischküche

Lachsfilet vom Grill auf Estragon-Butter-Schaum mit Blattspinat und Bandnudeln <small>g,c,d,a,1</small>	16,90
Heimischer Wels <small>a1,g,d,c</small> Nussbutter Wurzelsud Kartoffeln Blattspinat	14,90
Fischsuppe mit geröstetem Knoblauch Brot <small>a1,i,d</small>	11,90

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

(Giovanni Boccaccio)

Dessert

	€
Nugat Knödel auf Zimt Pflaumen <small>g,c,h3,12,7</small>	5,80
Bratapfelkompott mit weißer Schokoladenmousse <small>7,g</small>	5,60
Orangen Crêpe mit Walnusseis <small>7,12,g,c,h2</small>	5,90

Pils vom Fass / Scherdel a2	0,5 l	3,00 €
	0,3 l	2,30 €
Zoigl a2	0,5 l	3,20 €
Pils Alkoholfrei a2	0,5 l	3,00 €
Schwarzbier a2	0,5 l	3,00 €
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	3,00 €
Cola Weizen, Russen a2,a1	0,5 l	3,40 €
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 4,60 €
Trockener Franken-**Silvaner** mit kerniger
Art^{l,13}

Volkacher 3,90 €
Halbtrockener **Bacchus Kabinett**,
fruchtbetont & süffig^{l,13}

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

Rosewein 0,2 l:

Sulzfelder Cyriakusberg 4,50 €
Rotling – mild, sanftig & feinfruchtig^{l,13}

Schnäpse 2 cl / 4 cl + 1.- €:

Unsere Empfehlung aus der
Edelbrandweinbrennerei Amon in der
Fränkischen Schweiz.

Fränkischer Himbeergeist	3,60 €
Fränkischer Williams Christ	3,60 €
Mirabellenbrand	3,60 €
Schlehenbrand	3,60 €
Fränkischer Haselnuss	3,60 €

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 4,40 €
Trocken, geschmeidig, füllig^{l,13}

Stromberg 3,90 €
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	0,75 l	19,50 €
Prosecco l	0,75 l	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