

**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**

## Salate

	€
<b>Salatteller mit Balsamico Dressing</b>	8,90
Marinierten Pilzen   Kirschtomaten   Ei   Weißbrot <small>a1,h,j</small>	
<b>„Salat &amp; Steak“</b>	16,90
Rumpsteak   Balsamico-Dressing   Kräuterbutter   Kirschtomaten   Weißbrot <small>g,c,a1,4,j</small>	
<b>Salatteller</b> mit reichlich Garnitur & geröstetem Weißbrotwürfeln <small>a1,j</small>	4,90

## Kleine Gerichte

<b>„Kreuzstein Burger“</b> <small>a1,c,i,c,1,4</small>	10,90
Rindfleisch Patty 180g   Cheddar Käse   Speckmarmelade   Pommes	
<b>„Wilder Burger“</b> <small>a1,c,i,c,1,4</small>	11,80
Hirsch Patty 120g   Preiselbeerschmand   knuspriger Speck   Pilze   Pommes	
<b>Tagliarini mit Lachswürfeln</b> , Erbsen und Frühlingszwiebeln <small>g,c,a1,4,5,d</small>	11,80
<b>Hausgemachter Bratwurst</b> mit Sauerkraut, Bratensoße und Bauernbrot <small>g,c,a1,4,5,d</small>	8,90
<b>Geräucherter Schinken</b> auf Butterbrot mit Brotzeitgurke <small>g,c,a1,4,5,d</small>	8,90
<b>Marinierter Limburger</b> mit roten Zwiebeln und Butterbrot <small>g,c,a1,4,5,d</small>	6,90

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

## Suppenküche

	€
<b>Großmutter's Brotsuppe</b>	3,90
Altbackenes Bauernbrot mit Speck, Zwiebeln und etwas Knoblauch angebraten und mit kräftiger Rinderbrühe aufgegossen <small>a1,a3,4</small>	
<b>Fränkische Leberknödelsuppe</b>	4,90
Leberknödel aus feiner Kalbsleber mit Wurzel-Gemüse-Würfeln in kräftiger Rinderbrühe <small>a1,c</small>	
<b>Waldpilzcremesuppe</b> mit Butter-Croutons <small>a1,g</small>	4,80

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

## Großmutter's Bratenküche

<b>Rinder-Roulade</b> nach „Großmutter's Art“ mit Blaukraut und Kartoffelklößen <small>4,a1,i,j,2</small>	13,60
Fränkisches <b>Krenfleisch</b> mit Wurzelgemüse und Klößen <small>2,a1,ig3</small>	12,90
Fränkisches <b>Schäufele</b> in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Klößen <small>2,a1,a2,i,4</small>	11,80
<b>Entenkeule</b> in Natursoße mit Blaukraut und Klößen <small>2,a1,a2,i,4</small>	11,90

## Pfannengerichte

	€
<b>Wiener Schnitzel</b> (Kalb) mit röschen Bratkartoffeln, klassischer Garnitur & Blattsalaten <small>4,a1,c,g,i</small>	15,80
<b>„Kreuzstein-Pfännchen“</b> Schweinefilet   Rahmwaldpilzen   Käse-Spätzle   Romanesco   Brösel Butter <small>a1,c,g,i,1</small>	16,90
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> Gebratene Kalbsleber   Zwiebeln   Apfelspalten   Stampf-Kartoffeln   Bratensoße <small>7,a1,i,g</small>	13,80
<b>„Rumpsteak vom Grill“</b> Cognac-Pfeffer-Soße   Blattspinat   Steakhouse Pommes <small>g,c,a1</small>	18,90

## Fischküche

<b>Lachsfilet</b> vom Grill auf Blattspinat und Sahnenukeln <small>g,c,d,a,1</small>	17,90
<b>Forelle nach Müllerinnen Art</b> <small>a1,g,d,c,4</small> Butter   Salzkartoffeln   Salat   Zitrone   Petersilie	14,60

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

(Giovanni Boccaccio)

## Waldpilze

	€
<b>Waldpilze gebraten mit Rührei</b>	14,90
Butterbrot   Salatstrauß   Salzkartoffeln <small>g,c</small>	
<b>„Jägerschnitzel“</b>	13,80
Schweineschnitzel   Rahmwaldpilze   Kroketten <small>g,c</small>	
<b>Rahmwaldpilze</b>	13,90
Semmelklöße   Kräuter   Salat <small>g,c,4</small>	
<b>Rumpsteak</b>	19,90
Gebratene Pilze   Bratkartoffeln   Kräuterbutter <small>g,c,a1,d</small>	

## Dessert

	€
<b>Beerenkompott</b> mit einer Eispraline <small>g,c,h3,12,7</small>	5,80
<b>Weißes Schokoladenmousse</b> mit Beeren Mark und karamellisierten Pecannüssen <small>7,h,g</small>	6,80
<b>Crème brûlée</b> mit frischen Beeren <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, 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<sup>l,13</sup>

Volkacher 3,90 €  
Halbtrockener **Bacchus Kabinett**,  
fruchtbetont & süffig<sup>l,13</sup>

**Pinot Grigio**, Delle Venezie 4,40 €  
Trocken, feinfruchtig & süffig<sup>l,13</sup>

### Rosewein 0,2 l:

Sulzfelder Cyriakusberg 4,50 €  
**Rotling** – mild, sanftig & feinfruchtig<sup>l,13</sup>

### 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<sup>l,13</sup>

**Merlot**, Delle Venezie 4,40 €  
Trocken, geschmeidig, füllig<sup>l,13</sup>

Stromberg 3,90 €  
Halbtrockener **Trollinger** mit Lemberger  
Fruchtig, harmonisch & gehaltvoll<sup>l,13</sup>

Heilbronner Staufenberg 4,30 €  
**Schwarzriesling** – lieblich<sup>l,13</sup>

Weinschorle<sup>l,13</sup> 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<sup>l,1</sup> 0,2 l 4,90 €  
Hugo 0,2 l 4,90 €  
Portwein & Sherry<sup>1,l</sup> 5 cl 4,60 €  
Campari Orange / Soda<sup>1,l</sup> 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](http://www.kochschule-hof.de)