

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

	€
Salatteller mit Balsamico Dressing Spargel Kirschtomaten Ei Weißbrot ^{a1,h,j}	8,90
„Salat & Steak“ Rumpsteak Balsamico-Dressing Kräuterbutter Kirschtomaten Weißbrot ^{g,c,a1,4,j}	16,90
Spargelsalat mit hausgemachter Bratwurst und geröstetem Weißbrot mit Tomatenwürfeln	10,90
Salatteller mit reichlich Garnitur & geröstetem Weißbrotwürfeln ^{a1,j}	4,90

Kleine Gerichte

„Kreuzstein Burger“ ^{a1,c,i,c,1,4} Rindfleisch Patty 180g Cheddar Käse Speckmarmelade Pommes	10,90
„Wilder Burger“ ^{a1,c,i,c,1,4} Hirsch Patty 120g Preiselbeerschmand knuspriger Speck Pilze Pommes	11,80
Tagliarini mit Lachsfilet , Erbsen und Frühlingszwiebeln ^{g,c,a1,4,5,d}	11,80
Hausgemachter Bratwurst mit Sauerkraut, Bratensoße und Kartoffeln ^{g,c,a1,4,5,d}	8,90

„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>	
Fränkische Leberknödelsuppe	4,90
Leberknödel aus feiner Kalbsleber mit Wurzel-Gemüse-Würfeln in kräftiger Rinderbrühe <small>a1,c</small>	
Spargelcremesuppe mit Butter-Croutons	4,20

„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
Fränkisches Krenfleisch mit Wurzelgemüse und Klößen <small>2,a1,ig3</small>	12,90
Knuspriger Grillhaxe in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Klößen <small>2,a1,a2,i,4</small>	10,90
Panierter Pfefferhaxe auf Pfefferrahmsoße mit Klößen <small>2,a1,ig3</small>	11,60
Geschmorte Ochsenbacken in kräftiger Spätburgundersoße mit Blaukraut und Klößen <small>2,a1,ig3</small>	13,80
Rehbraten mit Preiselbeeren, Blaukraut und Klößen <small>2,a1,a2,i,4</small>	15,90

Pfannengerichte

	€
Wiener Schnitzel (Kalb) mit röschen Bratkartoffeln, klassischer Garnitur & Blattsalaten <small>4,a1,c,g,i</small>	15,80
„Kreuzstein-Pfännchen“ Schweinefilet Rahmchampignons 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“ Cognac-Pfeffer-Soße Blattspinat Steakhouse Pommes <small>g,c,a1</small>	18,90

Fischküche

Lachsfilet vom Grill auf Blattspinat und Sahnenukeln <small>g,c,d,a,1</small>	17,90
„Finkenwerder Mai Scholle“ <small>a1,g,d,c,4</small> Speck Zwiebeln Shrimps Salzkartoffeln Zitrone	15,80

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

(Giovanni Boccaccio)

Spargel

	€
Spargel aus dem Buttersud	15,90
zerlassene Butter Sauce Hollandaise Salzkartoffeln <small>g,c</small>	
Spargel mit einem Wiener Schnitzel	18,90
zerlassene Butter Sauce Hollandaise Salzkartoffeln <small>g,c</small>	
Spargel mit gekochtem Schinken	18,90
zerlassene Butter Sauce Hollandaise Salzkartoffeln <small>g,c,4</small>	
Spargel einem Lachsfilet vom Grill	19,90
zerlassene Butter Sauce Hollandaise Salzkartoffeln <small>g,c,a1,d</small>	
Spargel mit grober, fränkischer Bratwurst	16,90
zerlassene Butter Schnittlauch Salzkartoffeln <small>g,c,4</small>	
Überbackener Spargel mit Shrimps , Kirschtomaten & Frühlingszwiebel <small>g,c,1,n,d</small>	17,60
Überbackener Spargel mit Schinken , Champignons & Frühlingszwiebeln <small>g,c,4</small>	16,90

Dessert

	€
Frische Erdbeeren mit einer Eispraline <small>g,c,h3,12,7</small>	5,80
Weißes Schokoladenmousse mit Beeren Mark und karamellisierten Pecannüssen <small>7,h,g</small>	6,80
Crème brûlée 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^{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