

Herzlich Willkommen

in

Stumpf's Restaurant

Zum Kreuzstein

Genießen Sie in unseren gemütlichen Gasträumen regionale, oberfränkische Schmankerl und fühlen Sie sich richtig wohl.

Zubereitet werden unsere Speisen aus regionalen Produkten und sind selbstverständlich hausgemacht!

Aber auch die vegetarische Küche hat einen festen Platz auf unserer Karte.

Ich bin Mitglied in der Vereinigung europäischer Spitzenköche „Euro-Toques“, dessen Ehrenkodex es ist, ausschließlich frische, einheimische Produkte in bester Qualität zu verarbeiten.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Mario Stumpf', written over a thin horizontal line.

Mario Stumpf

Salat & Steak

Rumpsteak | Balsamico-Dressing | Kräuterbutter | Kirschtomaten | Weißbrot

16,90 € | g,c,a1,4,j

Caesar Salad

Maishähnchenbrust | Knäckebrot-Croutons | Creme-Dressing | Parmesan-Chips | Weißbrot

12,90 € | g,c,a1,4,j

Großmutter's Kopfsalat mit Speckla & Sahnedressing

3,90 € | a1,j

„Ich lebe von guter Suppe und nicht von guter Rede“

(Molière)

Großmutter's Brotsuppe

Altbackenes Bauernbrot mit Speck, Zwiebeln und etwas Knoblauch angebraten
und mit kräftiger Rinderbrühe aufgegossen

4,40 | a1,a3,4

Fränkische Leberknödelsuppe

Leberknödel aus feiner Kalbsleber in kräftiger Rinderbrühe

4,90 € | a1,c

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

Rinderroulade nach „Großmutter's Art“ mit Kartoffelklößen

13,90 € | 4,a1,i,j,2

Fränkischer **Sauerbraten** in Lebkuchensoße mit Kartoffelklößen

13,60 € | 2,a1,ig3

Knuspriges **Schäufele** in Dunkelbiersoße mit Kartoffelklößen

12,90 € | 2,a1,a2,i,4

Knusprige **Gänsebrust** in Natursoße mit Kartoffelklößen

16,90 € | 2,a1,a2,i,4

Dazu empfehlen wir: Portion **Blaukraut** | Portion **Sauerkraut** | **Boullion Gemüse** | **Beilagensalat**

Wiener Schnitzel (Kalb) mit röschen Bratkartoffeln, klassischer Garnitur & Kopfsalat

15,80 € | 4,a1,c,g,i

Zürcher Rahmgeschnetzeltes

Kalbsrücken | Macaire-Kartoffel | Rahmsoße | Stein-Champignons | Boullion Gemüse

16,90 € | a1,c,g,i,1

Kalbsleber „Berliner Art“

Gebratene Kalbsleber | Zwiebeln | Apfelspalten | Stampf-Kartoffeln | Bratensoße

13,80 € | 7,a1,i,g

Zwiebelrostbraten

Rumpsteak | Braten Jus | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln

19,80 € | g,c,a1

„Kreuzstein Burger“

Rindfleisch Patty 180g | Cheddar Käse | Speckmarmelade | Pommes

11,90 € | a1,c,i,c,1,4

Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut, Bratensoße und Kartoffelpüree

8,80 € | g,c,a1,4,5,d

Backhähnchen von der **Maispouardenbrust** mit viel Zitrone & Großmutter´s Kartoffelsalat

11,60 € | a1,c

Filet vom Fluss Zander aus der Butterpfanne mit Rahmlauch & Macaire-Kartoffel

16,90 € | g,c,d,a,1

Gebackene **Forelle** mit Kräuterbutter und Großmutter's Kartoffelsalat

14,90 € | g,c,d,a,1

Pilz-Risotto

Stein-Champignons | Parmesan-Chips | Rucola-Pesto

9,90 € | h,g (vegetarisch)

„Ziegenkäse-Sellerie-Burger“

Sellerie-Patty | Brie | Ziegenfrischkäse | Feigensenf

9,80 € | h,c,e,a (vegetarisch)

Nudeln aus roten Linsen mit Kirschtomaten & Gemüsestreifen

9,60 € | h (vegan & Gluten frei)

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

(Giovanni Boccaccio)

0,2 l **Silvaner** von Brennfleck, Sulzfeld 4,80 €
Trockener Franken-**Silvaner** mit kerniger Art ^{1, 13}

0,2 l **Spätburgunder** Sulzfelder Cyriakusberg 5,60 €
Trockene, geschmeidige Art ^{1,13}

0,2 l **Riesling** von Juliusspital 5,20 €
Typisch trockener Frankenriesling ^{1,13}

0,2 l **Merlot**, Delle Venezie 4,80 €
Trocken, geschmeidig, füllig ^{1,13}

0,2 l **Bacchus** Kabinett aus Volkach 4,60 €
Halbtrocken, fruchtbetont & süffig ^{1,13}

0,2 l **Primitivo** von Mandus 6,80 €
Trocken & gehaltvoll ^{1,13}

0,2 l **Pinot Grigio**, Delle Venezie 4,60 €
Trocken, feinfruchtig & süffig ^{1,13}

0,2 l **Schwarzriesling** 4,60 €
Heilbronner Staufenberg, lieblich ^{1,13}

0,2 l **Rotling** Sulzfelder Cyriakusberg 4,80 €
Mild, sanftig & feinfruchtig ^{1,13}

0,2 l **Trollinger** mit Lemberger, Stromberg 4,60 €
Halbtrocken, fruchtig, harmonisch & gehaltvoll ¹

Bier aus Hof & Kulmbach

Pils von Scherdel _{a2}	0,5 l	3,40 €
Pils von Scherdel _{a2}	0,3 l	2,40 €
Zoigl _{a2}	0,5 l	3,50 €
Pils Alkoholfrei _{a2}	0,5 l	3,40 €
Schwarzbier _{a2}	0,5 l	3,50 €
Kapuziner Weißbier _{a2,a1}	0,5 l	3,50 €
Weizen Alkoholfrei _{a2,a1}	0,5 l	3,50 €
Leichtes Weizen _{a2,a1}	0,5 l	3,50 €
Kristall Weizen _{a2,a1}	0,5 l	3,50 €
Dunkles Weizen _{a2,a1}	0,5 l	3,50 €
Radler _{a2}	0,5 l	3,20 €
Cola Weizen, Russen _{a2,a1}	0,5 l	3,50 €
Tafelwasser	0,2 l	1,80 €
Tafelwasser	0,4 l	2,70 €
Mineralwasser	0,75 l	5,00 €
Coca Cola Cola Zero _{1,10}	0,2 l	2,20 €
Sprite Fanta _{1,2,5}	0,4 l	3,20 €
Eistee / Pfirsich _{1,10,5,2}	0,4 l	2,90 €
	0,2 l	1,90 €
Bitter Lemon _{1,2,5,11}	0,25 l	2,30 €
Tonic Water _{1,11,2}	0,25 l	2,30 €
Ginger Ale _{1,2,5}	0,25 l	2,30 €
Malzbier, Karamalz _{a2}	0,5 l	3,50 €

Fruchtsäfte & Nektar aus der Kelterei LEHEN

Apfelsaft trüb & klar, roter Johannisbeere, Kirsche, rote Traube, Orange, Rhabarber & Birne-Holunder.

...als Saft 0,3 l 3,10 €

...als Schorle 0,3 l 2,80 €

Kaffee aus der Münchberger Privatrösterei 1897

Espresso ₁₀	2,20 €
Doppelter Espresso ₁₀	3,20 €
Tasse Kaffee ₁₀	2,60 €
Cappuccino, Milchkaffee	3,20 €
Latte Macchiato _{g,10}	3,40 €
Heiße Schokolade _g	3,20 €
Glas Glühwein	3,90 €
Grog mit 4 cl Rum	4,90 €

EILLES Tee im Diamond Teebeutel

Darjeeling Royal, Schwarztee	2,80 €
Kräutergarten Sommerbeere Pfefferminzblätter	
Kamillenblüten Grüntee Asia Superior	
Rooibos Vanilla Vita Orange	

Schnäpse | Geister | Edle Brände 2 cl:

Im Restaurant finden Sie eine Auswahl an Schnäpsen, Bränden und Spirituosen. Gerne beraten wir Sie dazu.

Kategorie	grün	3,90 €
	gelb	5,90 €
	rot	7,90 €
Einfacher Kräuter	2 cl	2,90 €
Rum-Cola Gin-Tonic	4 cl	5,90 €

Weinschorle ^{1,13}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,50 €
Sekt, Oppmann, trocken ¹	0,2 l	4,90 €
Sekt, trocken ¹	0,75 l	19,50 €
Prosecco ¹	0,75 l	17,50 €
Sprizz ^{1,1}	0,2 l	4,90 €
Hugo	0,2 l	4,90 €
Portwein & Sherry ^{1,1}	5 cl	4,60 €
Campari Orange / Soda ^{1,1}	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. Sulfit |
| f. Sojabohnen u.E.d. | m. Lupinen u.E.d. |
| g. Milch u.E.d. | n. Weichtiere u.E.d. |

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.



www.kochschule-hof.de

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 möchten.